



Il Consiglio Ue e la minaccia della guerra Meloni al bivio fra von der Leyen e Salvini

/ ALLE PAG. 4 E 5



L'ANNUNCIO
Bosnia-Erzegovina
via libera ai negoziati
GIANTIN / A PAG. 15

ETICA MINIMA

L'AUTOCRITICA SPENTA
DALL'ARROGANZA
ROVATTI / A PAG. 17

POLITICA

L'INTERVISTA CON IL MINISTRO
Valditara:
«Trieste è scuola
di inclusività
Più soldi ai prof»



Il ministro Giuseppe Valditara

Una scuola inclusiva, del rispetto, della responsabilità. Il ministro dell'Istruzione Giuseppe Valditara parla a pochi mesi dal via al G7 dell'Istruzione in programma a Trieste. **BALLICO** / APAG. 8

REGIONE FVG

**Diventa legge
la riforma
del voto
nei Comuni**



L'aula del Consiglio

La riforma del voto nei Comuni è legge. Ieri il Consiglio regionale ha approvato a maggioranza il ddl 15 "Disposizioni urgenti per lo svolgimento nell'anno 2024 delle consultazioni elettorali e disposizioni in materia di elezioni comunali e regionali". **COLONI** / APAG. 10

CASO MONFALCONE: CISINT RIVENDICA LA VITTORIA. I LEGALI DEGLI STRANIERI: PRONTI AL DIALOGO

Preghiera islamica «Vanno trovate sedi dignitose»

No del Consiglio di Stato ai riti collettivi nei due centri culturali
«Ma il Comune deve individuare presto siti accessibili ai fedeli»

La sentenza del Consiglio di Stato sul caso Monfalcone mette un punto fermo: no ai riti collettivi ma il Comune individui a breve dei siti «dignitosi» per la comunità musulmana. **CARPINELLI** / APAG. 2

L'ANALISI

DALLAZUANNA / APAG. 3

**LE STRADE POSSIBILI
PER L'INTEGRAZIONE**

Applicando in spirito e lettera l'articolo 19 della Costituzione, il Consiglio di Stato ha ingiunto al Comune di Monfalcone di individuare presto luoghi idonei per la preghiera richiesti dalla comunità islamica.

CRONACA

«Liliana incinta
di Sterpin nel 1993
Il marito sapeva»

TONERO / APAG. 23



Liliana Resinovich

**Banda dei rolex:
il pm chiede
otto rinvii a giudizio**

TALLANDINI / APAG. 22

**La procura generale:
«Condanna a 21 anni
per don Piccoli»**

/ APAG. 25



Don Piccoli

**Nuova viabilità
a San Giovanni
nel polo formativo**

DEGRASSI / APAG. 29

LA SEDE AL MOLO FRATELLI BANDIERA



La stazione a mare del Nautico diventa operativa

BRUSAFERRO / APAG. 30

CULTURE

«Il mio Nabucco
così asburgico»



FERIALDI / APAG. 35

Saggio di fine anno
con Camihawke



DEL SAL / APAG. 35

TRIESTE

ONORANZE TRASPORTI FUNEBRI

Recupero salme
365 giorni l'anno 24 ore su 24
Cerimonie funebri

NUMERO VERDE GRATUITO
800 991 777 h 24
365 giorni

Via dell'Istria, 131 - Trieste
Tel. 040 821216

Via della Zonta, 7/C - Trieste
Tel. 040 638926

Via Josip Ressel, 2/5/A - San Dorligo della Valle (Ts)
Tel. 040 281402

info@triesteonoranze.it
www.triesteonoranzefunebri.it

Il caso Monfalcone

LA QUESTURA

Lisert e Carso



Tirata in ballo dai giudici, quando si indicano i luoghi «nel frattempo individuati» e criticati dalle realtà islamiche perché «defilati», la Questura ha ritenuto di fare una precisazione. I posti (Lisert, Carso) erano stati prescritti come luoghi di manifestazione-preghiera in alternativa alla piazza, negata per più ragioni dal dottor Luigi Di Ruscio, e per un breve lasso, fino a domenica. È stato poi l'ente a far proprio l'indirizzo e a rivolgerlo alle preghiere.

I CINQUESTELLE

La razionalità



«La sentenza riporta un po' di razionalità rispetto a dinamiche controverse che hanno caratterizzato le vicende a Monfalcone». È il commento della consigliera regionale M5S, Rosaria Capozzi. «La sindaca Cisint dovrebbe spendersi per predisporre condizioni inclusive per tutti i suoi cittadini, tutelando le loro prerogative e non alimentare sempre contrapposizioni».

PATTO E PD

Il buon senso



«È indispensabile evitare l'estremizzazione delle posizioni e riteniamo necessario favorire la convivenza pacifica e rispettosa di tutte le appartenenze culturali, religiose e linguistiche che vivono e lavorano a Monfalcone. Per questo riteniamo corretta e di buon senso l'ordinanza del Consiglio di Stato per consentire ai credenti di osservare le prescrizioni legate al Ramadan». Così i consiglieri di Patto e Pd Enrico Bullian e Diego Moretti.

Ramadan

«Serve una sede»

No del Consiglio di Stato alle preghiere collettive nei due centri culturali
«Ma il Comune deve individuare presto siti accessibili e dignitosi»

Tiziana Carpinelli

Il dubbio è evaporato, la sentenza chiara come la luce del sole. A Monfalcone si dovranno ricercare, in via provvisoria, siti alternativi «accessibili e dignitosi» per professare i riti legati al Ramadan, non si potrà disporre in attesa di un verdetto delle sedi dei due centri culturali islamici, al centro di un contenzioso amministrativo con il Comune. Mentre sul binario parallelo tale ricorso al Tar dovrà vedere una fissazione «celere» nel merito. È quanto prescritto dai giudici. E ieri in serata è arrivata la notizia che l'udienza si terrà il 23 maggio.

La Sezione seconda del Consiglio di Stato ha accolto, con precisi capisaldi nelle sue motivazioni, l'appello cautelare per la riforma dell'ordinanza del tribunale amministrativo che aveva rigettato in precedenza l'istanza di sospensiva sollevata dalle due realtà islamiche. E ha disposto «la sollecita fissazione dell'udienza di merito» al Tar, dov'è pendente l'impugnazione di due provvedimenti assunti dal Comune, poiché «la controversia investe problematiche complesse» sotto molteplici profili, dall'urbanistica alla sicurezza. Stabilisce inoltre, l'ordinanza, che l'amministrazione Cisint individui, anche solo provvisoriamente, siti «alternativi accessibili e dignitosi» per «consentire ai credenti l'esercizio della preghiera», respingendo quindi l'impiego delle attuali sedi di via Duca d'Aosta e don Fanin (perché appunto oggetto di diatribe nell'intreccio dei citati aspetti) e tenendo però in «attenta considerazione» le obiezioni mosse dalle associazioni; che – assistite da un legale – ave-



IL RITO
FEDELI MUSULMANI RACCOLTI IN
PREGHIERA DURANTE IL RAMADAN

Entro 7 giorni andrà avviato il tavolo di confronto. Il Tar si pronuncerà nel merito il 23 maggio

vano reputato «i luoghi nel frattempo individuati dalla Questura», cioè il parcheggio delle Terme al Lisert in fascia serale e il giardino ai piedi della Rocca in orario diurno, dei «posti all'aperto e ubicati in punti del tutto defilati e periferici». Come si definiranno i luoghi? Instaurando un «tavolo di confronto che dovrà essere convocato con la massima sollecitudine e comunque

entro 7 giorni» dalla comunicazione dell'ordinanza di Palazzo Spada, pubblicata ieri. La scadenza, giovedì.

Un passo indietro: giova un riepilogo degli antefatti per non perdere la bussola nell'intricata vicenda. I centri islamici Darus Salaam di via Duca d'Aosta e Baitus Salat di via don Fanin erano stati destinati il 25 novembre di due ordinanze dirigenziali emesse dal Comune per contestare, con relativo invito al ripristino dei luoghi, l'asserita difformità di impiego dei locali in rapporto alle destinazioni d'uso fissate dal Piano regolatore, rispettivamente direzionale e commerciale. Presunte irregolarità constatate in plurime verifiche condotte dalla Polizia municipale. Le due realtà avevano impugnato al Tar nei precedenti 60 giorni gli atti – sostanzialmente fotocopia (anche le

decisioni assunte ieri sono due e speculari) – e l'avvocato di fiducia Vincenzo Latorraca aveva quindi sollevato, pure in via monocratica, la misura cautelare della sospensiva, una sorta di «congelamento» dei due atti comunali fino a sentenza. Respinta in primo grado. Di qui l'appello al Consiglio di Stato, con parte resistente l'ente, rappresentato da Teresa Biliiani. E, ultimo passaggio, la risoluzione depositata ieri della Sezione seconda (presidente Dario Simeoli, consiglieri Francesco Guarracino, Giancarlo Carmelo Pezzuto, Alessandro Enrico Basilico, estensore Ugo De Carlo) che a 48 ore dall'udienza camerale ha delineato il quadro e previsto la compensazione tra le parti delle spese legali. I giudici hanno assorbito diverse delle osservazioni nei precedenti dispositivi. Come l'indicazione

sul fatto che la libertà di culto è «individuale prima che collettiva» e dunque non sembra poter subire «pregiudizi irreparabili per il caso in cui l'immobile continui a essere utilizzato quale luogo di incontro tra gli associati, secondo l'originaria e persistente destinazione». Diritto «inviolabile» dell'uomo, garantito in ogni luogo in forma individuale e, col consenso degli altri, in forma collettiva: ai membri delle associazioni «non potrà essere impedito il diritto a riunirsi liberamente nell'immobile e quivi esercitare le loro libere e incompressibili prerogative», nel rispetto tuttavia della «cornice normativa di rango primario e secondario e dei vincoli cui le attività umane di rilevanza pubblica sono astrette a salvaguardia della convivenza civile tra i consociati». Restano poi salde, così viene ripercorso nel dispositivo, le «esigenze di cui devono farsi carico i pubblici poteri» nel disciplinare l'esercizio delle attività nei luoghi deputati, così che siano assicurate igiene, sicurezza, ordine pubblico, corretto insediamento urbanistico e via discorrendo.

Insomma, un provvedimento dirimente, ma non risolutivo in via definitiva, perché il cuore del contenzioso si svelerà al Tar. Con «fissazione celere del merito», il 23 maggio, alla luce della «delicatezza delle questioni sottese al contenzioso». E con la prescrizione al Comune di «individuare, in contraddittorio con gli interessati e con spirito di reciproca e leale collaborazione» – valori, sempre Palazzo Spada, che «ispirano la disciplina primaria dell'azione dei pubblici poteri» – siti alternativi «accessibili e dignitosi». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La sindaca leghista difende la linea dura
Cisint rivendica la vittoria
«Provvedimento importante che farà da spartiacque»

Canta vittoria, la sindaca Anna Cisint: avevano, le comunità islamiche, invocato la sospensiva per poter continuare a pregare nelle loro sedi, i giudici hanno invece disposto altrimenti e cioè «misure interinali alternative», perché l'impiego di quei centri nel cuore urbano resta inibito finché il Tar non si pronuncerà. E con udienza in tempi celeri (23 maggio), auspicati dal Comune.

Premesso ciò – affermando che il tavolo di confronto ovviamente si farà entro i termini dati, pur senza precisarne la data – la prima cittadina di Monfalcone ha avuto da ridire fin da subito, ieri alla conferenza stampa convocata d'urgenza, per il fatto che un municipio si debba occupare di spazi di privati, quando invece la sua prerogativa dovrebbe essere «la cosa pubblica, quindi edifici

scolastici, asili, plessi di comunità». Peraltro, chi invoca un leale confronto ai suoi occhi non si è di recente comportato legittimamente «stando alle immagini televisive che ho potuto osservare», cioè ha continuato a frequentare «i luoghi preclusi» in numero di presenze significativo e prima della risoluzione del Consiglio di Stato. Cisint sul punto si è riservata di «valutare come agire», senza escludere segnalazioni: «Intendo comunque muovermi nel rigoroso rispetto del principio che gli interessi generali della comunità e della città non possano essere subordinati a pretese di una minoranza e quindi agire nei limiti e secondo le disponibilità dell'amministrazione». Provvedimento ieri definito «importante»



Anna Cisint Foto Bonaventura

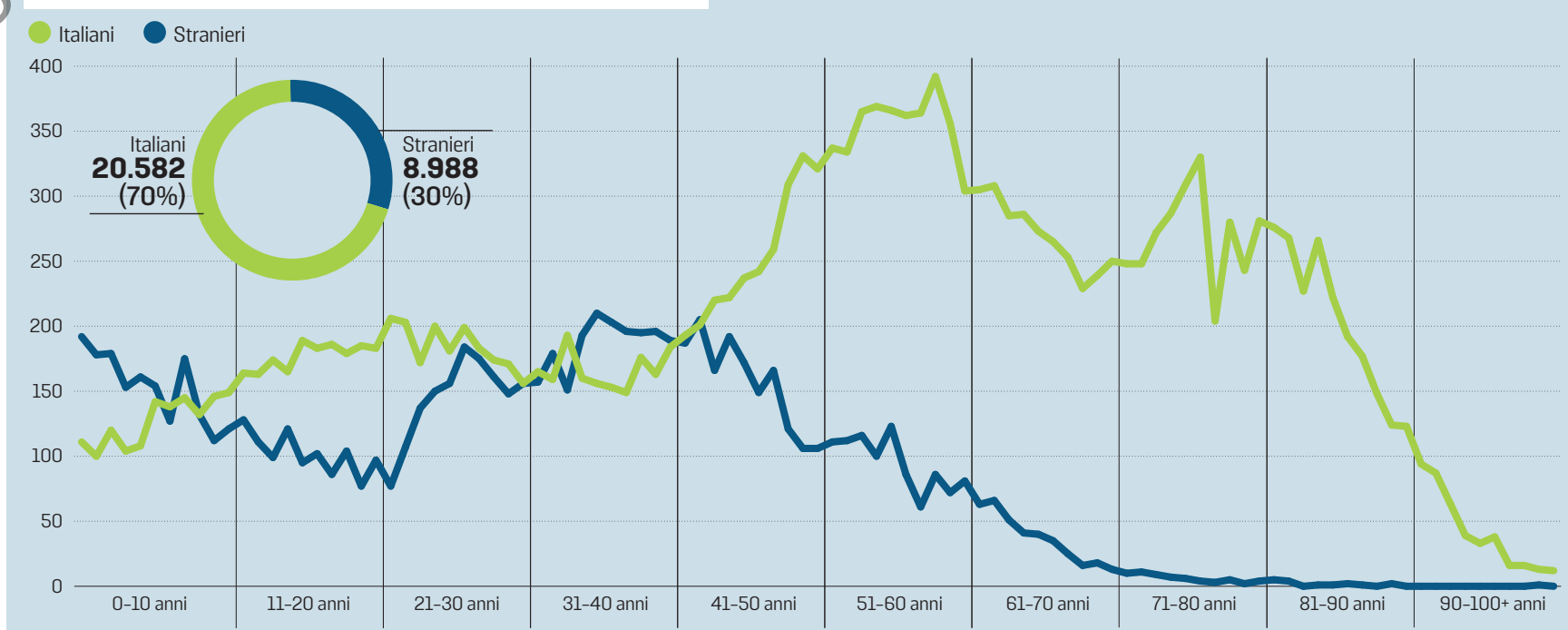
da Cisint, e «spartiacque», nel senso che farà scuola in casi analoghi, dovesse un altro sindaco contestare i medesimi rilievi a realtà associative. E pure l'avvocata Teresa Biliiani, in

collegamento da remoto, non ha nascosto una certa soddisfazione, al pari di Cisint. Che ha valutato le indicazioni rese dai giudici «conferma» dell'impianto delle ordinanze stese dai suoi dirigenti (Marco Marmotti, Enrico Englaro), ieri presenti in municipio. Come già la volta prima Cisint ha citato stralci della risoluzione, con enfasi sul passaggio in cui «la libertà di esercizio della religione non potrebbe di per sé giustificare una destinazione urbanistica di un immobile diversa da quella impressa dai pubblici poteri (con provvedimento non impugnato)»: un edificio, in tesi carente dei requisiti strutturali o di zonizzazione, «non potrebbe essere trasformato in una moschea». —

T.L.C.A.

Il caso Monfalcone

RESIDENTI A MONFALCONE PER ETÀ E CITTADINANZA



Problemi e opportunità: le prospettive di una delle località italiane con la maggiore quota di residenti stranieri

Il boom demografico e quel pendolo fra le strade possibili dell'integrazione

L'ANALISI

GIANPIERO DALLA ZUANNA

Applicando in spirito e lettera l'articolo 19 della Costituzione, il Consiglio di Stato ha ingiunto all'Amministrazione Comunale di Monfalcone di individuare al più presto luoghi idonei per la preghiera richiesti dalla comunità islamica, che in questa città conta più di 5.000 componenti, su un totale di 30.000 abitanti. È un pronunciamento importante, sia in generale, sia per il caso particolare della città giuliana.

Al primo gennaio del 2023, a Monfalcone gli italiani residenti erano 20.600, gli stranieri quasi 9.000, fra cui 4.700 provenienti dal Bangladesh. Monfalcone è uno dei comuni italiani con la maggior quota di residenti stranieri (30%). In realtà, le persone di origine straniera sono più numerose: nel solo 2022, a Monfalcone sono stati 241 gli stranieri che hanno acquisito la cittadinanza italiana.

Ancora più significativi sono i dati sull'età e sulla dinamica demografica. Gli stranieri con più di 70 anni erano 91, gli italiani 5.400. Per contro, i giovani in età da lavoro (20-34) quasi si equivalevano, con 2.705 italiani e 2.228 stranieri. I bambini italiani in età prescolare (0-5) erano 685, gli stranieri 1.017. Nel 2022 a Monfalcone sono nati 106 bambini italiani e 197 stranieri, mentre sono morti 379 italiani e 6 stranieri. Nel quinquennio 2018-22, la fecondità media delle donne italiane è stata di 1,34 figli (in linea con la media nazionale), quella delle donne straniere di 2,35, superiore a quella del Bangladesh (1,93 figli per donna nel 2023). In complesso, a Monfalcone sono dati 1,82 figli per donna, uno dei livelli più alti fra le città italiane, al livello della Francia. Infine, nel corso del 2022 all'anagrafe di Monfalcone si sono iscritti più di 1.000 nuovi cittadini stranieri, di cui 700 provenienti direttamente dall'estero, mentre gli stranieri cancellati dall'anagrafe sono stati 300, per un sal-

Tutto fa pensare che nel breve-medio periodo i flussi migratori saliranno: le azioni da attivare

do migratorio degli stranieri di +730. Per contro, la differenza fra iscritti e cancellati italiani nell'anagrafe di Monfalcone è stata negativa (-130).

La forte attrattività di Monfalcone è legata alla presenza di Fincantieri, grande industria a forte partecipazione statale specializzata in particolare - in navi da crociera, per cui le maestranze del Bangladesh sono particolarmente apprezzate. Si tratta spesso di lavoratori provenienti da regioni molto povere del Bangladesh - e questo potrebbe spiegare questa elevata fecondità - disposte a lavorare per salari molto modesti, la cui erogazione è purtroppo possibile regolarmente, mediante catene di subappalti.

Tutto fa pensare che, nel bre-

ve-medio periodo, questi flussi migratori continueranno, viste anche le nuove commesse portate a casa da Fincantieri. È quindi fondamentale attivare intense attività di integrazione: accenniamo solo a quattro aspetti. Il primo è la scuola. L'insegnamento dell'italiano come seconda lingua dovrebbe essere assolutamente prioritario, sia per i bambini che per gli adulti, uomini e donne. Ora questo avviene in modo sporadico, grazie alla buona volontà di dirigenti, insegnanti e associazioni di volontariato. Dovrebbe invece diventare un'attività sistematica e finanziata con continuità. Il secondo aspetto è il lavoro: la sfida è mantenere la competitività di Fincantieri garantendo nel contempo continuità e salari decenti ai lavoratori, evitando - in particolare - lo sfruttamento legale. Il salario minimo potrebbe essere d'aiuto, così come potrebbero servire incentivi all'assunzione di donne, garantendo però la possibilità di conciliare lavoro e accudimento dei figli. Il terzo aspetto è la casa: andrebbero garantiti af-

fitti a costi calmierati, in particolare per le giovani coppie straniere e italiane. Un tempo le grandi fabbriche si facevano carico della costruzione di case operaie: Fincantieri potrebbe ritornare a queste vecchie abitudini. Infine c'è tutto il resto: religione, sport, tempo libero, incontri fra diverse culture... Non basta certo una sentenza del Consiglio di Stato: occorre essere consapevoli che - anche dal punto di vista religioso - rapporti pacifici fra comunità e Amministrazioni giovani a tutti, anche perché la necessaria attività di controllo diventa assai più agevole.

Gli italiani sarebbero i primi a giovarsi di comunità straniere felici, perché la mancata integrazione può generare un diffuso malessere sociale e alla creazione di gang giovanili. Grazie agli stranieri, Monfalcone sta vivendo un autentico boom demografico, il cui esito non è però scontato: il pendolo può oscillare fra scontro e integrazione. Dipende dalle azioni messe in atto della società civile e dalla politica. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il legale che assiste i gruppi stranieri

«Noi pronti al dialogo Amministrazione chiamata alla collaborazione»

Cosa c'è, ora, dietro l'angolo? I centri islamici, con lettera a carta intestata dello studio Lavatelli & Latorraca di Como, hanno già inoltrato ieri pomeriggio richiesta di «immediata convocazione del tavolo di confronto ordinato dal Consiglio di Stato». Nella medesima giornata, qualche ora prima in conferenza stampa, l'ente ha già affermato che il confronto si farà, pur senza circoscriver-

ne la data, ma ha assicurato che avverrà nei termini. Non c'è da dubitare: la mancata esecuzione della disposizione di un giudice determina conseguenze. E il Comune ha sempre, incontrovertibilmente, affermato di avere la legge, appunto, come suo faro.

«Ci si attende pertanto che l'amministrazione - commenta l'avvocato delle due realtà islamiche Vincenzo Latorraca

- convochi, senza ulteriori indugi, dopo tre provvedimenti giurisdizionali favorevoli alle associazioni, il tavolo di confronto affinché vengano individuati, allo stato, luoghi idonei e dignitosi per l'esercizio del diritto di culto da parte degli associati, in via provvisoria e in attesa che il Tar decida nel merito, con sollecita fissazione dell'udienza». Fermo restando «la disponibilità al confronto manifestata» dai rappresentanti dei centri culturali insediati da anni a Monfalcone, «sin dal primo decreto del Presidente della Seconda sezione del Consiglio di Stato». Latorraca evidenzia, da parte di Palazzo Spada, l'«accoglimento degli appelli promossi». «Richiamati i precedenti decreti presidenziali - rileva - che, me-



Vincenzo Latorraca

glio ricordarlo, avevano accolto la domanda di misure cautelari inaudita altera parte, evidenziando la rilevanza costituzionale del diritto di culto e la necessità di un leale confronto

tra le parti, anche il Collegio ha ritenuto «necessario, nelle more della definizione del giudizio nel merito, adottare misure interinali alternative che consentano ai credenti di potere comunque osservare le prescrizioni religiose (anche legate al periodo di Ramadan)». Inoltre «ha, incisivamente, richiamato l'amministrazione ai doveri di reciproca collaborazione e ai valori che devono ispirare l'agire dei pubblici poteri». Un passo avanti, a «fronte del sostanziale rifiuto al confronto opposto, a oggi, dal Comune». Rilevato contestato dall'ente che ha sempre anteposto l'esigenza di precisare il termine «confronto» quando in ballo c'è la sicurezza. —

T.I.C.A.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LEGA

La legalità



«Grazie alla battaglia di Anna Cisint, a Monfalcone viene ristabilita la legalità. Con la sentenza del Consiglio di Stato che vieta la preghiera in luoghi non conformi alla normativa vigente si sancisce in via definitiva che un immobile non può essere trasformato in moschea. Una vittoria per i cittadini monfalconesi e per la legalità portata avanti da una donna che per tale battaglia si trova sotto scorta». Così il senatore leghista Marco Dreosto.

FORZA ITALIA

L'esasperazione



«Esasperano gli animi e poi fanno le vittime. Questi giochi psicologici di alcuni rappresentanti delle comunità musulmane non incantano nessuno. A Monfalcone stiamo assistendo a una commedia che, ogni giorno, regala una nuova puntata. A Milano siamo arrivati al paradosso di cambiare il calendario scolastico per far festeggiare il Ramadan. Ora basta». Così l'azzurro Roberto Novelli.

OPEN FVG

Lezione di civiltà



«Un plauso al Consiglio di Stato che ha accolto le richieste delle associazioni islamiche Darus Salaam e Baitus Salat di Monfalcone, che si sono viste negare il diritto di riunirsi nei loro locali da parte della sindaca di Monfalcone senza alternativa». Lo afferma il consigliere regionale di Open Furio Honsell. «È arrivata una lezione di civiltà che argina la cultura xenofoba che purtroppo stava crescendo a Monfalcone».

La crisi internazionale

«Congratulazioni per la rielezione» Orban «il russo» spacca ancora l'Ue

Ieri sera è stata raggiunta l'intesa sugli asset russi per acquistare gli equipaggiamenti militari da fornire all'Ucraina

Mattia Bernardo Bagnoli / BRUXELLES

Il 27 al vertice Ue cercano uno scatto in avanti sulla difesa perché il futuro non promette nulla di buono e il tempo della pace, con i suoi dividendi, è ormai alle spalle. E raggiungono l'accordo per utilizzare i proventi provenienti dagli asset russi congelati per avere a disposizione per quest'anno tre miliardi di euro da spendere per l'acquisto di equipaggiamenti militari da fornire a Kiev. Lo ha annunciato. Lo ha detto la presidente della Commissione Ue Ursula von der Leyen al termine della prima giornata del vertice Ue. «Avevamo ancora in agenda il soste-

**Il pressing di Zelensky
«La scarsa fornitura
di munizioni è
umiliante per l'Unione»**

gno all'Ucraina. Abbiamo preso una importante decisione sull'uso dei profitti degli asset russi, intendiamo agire in modo rapido, i 27 leader capiscono la serietà della situazione e sono determinati a fare di più per Kiev», ha commentato Charles Michel al termine del vertice Ue. Che si debba fare di più, per l'Ucraina nell'immediato e per l'Europa stessa nel medio periodo, è abbastanza chiaro a tutti. Sul come dare all'Unione Europea quell'autonomia strategica necessaria a tenere testa alla Russia di Putin, però, non c'è al momento accordo. Tutto gira intorno ai soldi. E all'eterno dibattito debito sì-debito no. Ad aumentare il carico ci pensa poi il solito Viktor Orban: il suo portavoce, nel pieno del Consiglio, ha dichiarato che il premier magiaro si è ufficialmente «complimentato» con Putin per la sua rielezione. Unico leader

europeo a farlo, al netto del serbo Vucic, che però è fuori dal perimetro dell'Ue. Nulla di più diverso dall'atmosfera che si respira al Justus Lipsius. Certo, alcuni Paesi si dicono allarmati per il tono eccessivamente pessimista espresso dal altri Stati membri. «La guerra non è imminente, non spaventiamo i cittadini», ha detto l'alto rappresentante Josep Borrell, che però ha ribadito la necessità di «prepararci per il futuro e aumentare le nostre capacità di difesa». In apertura del vertice, dopo il pranzo con il segretario generale dell'Onu Antonio Guterres, i leader si sono però collegati con Volodymyr Zelensky e si sono trovati davanti un presidente alquanto irato. «Vi ringrazio per gli aiuti militari», ha assicurato. «Ma le munizioni sono una questione vitale ed è umiliante per l'Europa la scarsa fornitura: potete darne di più ed è fondamentale dimostrarlo ora».

IL VERTICE

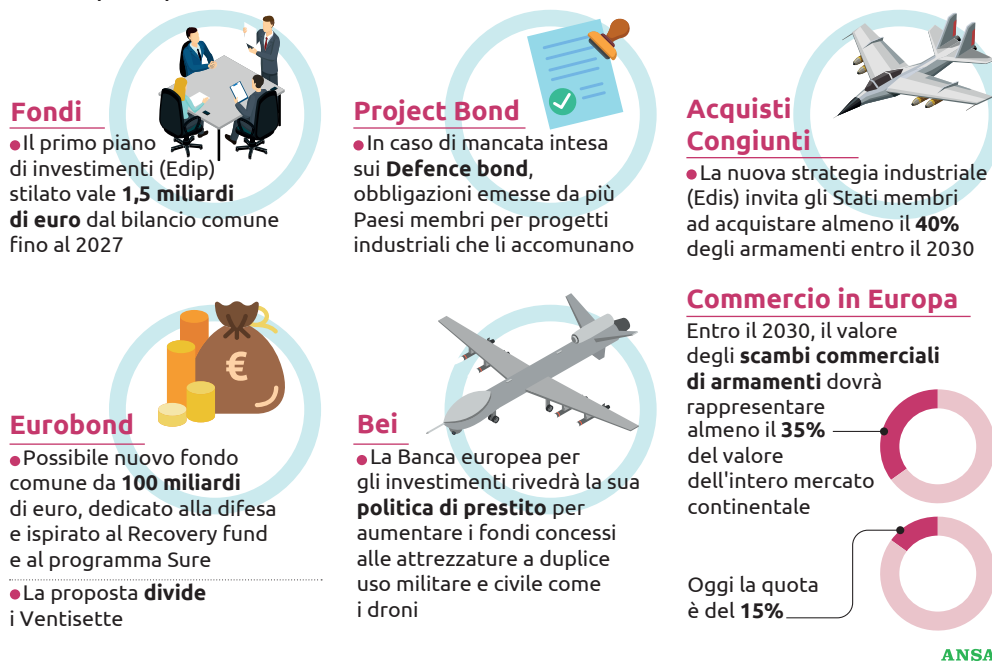
Eppure i 27 si sono dati da fare. Sulle risorse da destinare al riarmo europeo, il compromesso al momento sembra essere quello di chiedere alla Commissione un rapporto sulle «possibili opzioni», da discutere a giugno. La Francia, insieme ai Baltici, la Romania e il Portogallo, ha fatto però circolare una lettera, indirizzata all'alto rappresentante, in cui si cita espressamente l'ipotesi di «debito comune europeo», da percorrere anche unitamente ad altre soluzioni. «Dopo il Covid abbiamo messo in campo strumenti senza precedenti e anche ora, alla luce dell'aggressione russa, dobbiamo fare la storia», si legge nella lettera, in cui si fa riferimento persino alla necessità di arrivare a un'economia di guerra per far fronte a Mosca. Ecco, sono questi i toni che certe capitali giudicano «esagerati». —



Ucraini protestano davanti a palazzo Berlaymont durante la riunione del Consiglio europeo a Bruxelles ANSA

Le opzioni per finanziare la nuova difesa Ue

Diverse ipotesi per far crescere l'autonomia militare



ALL'ONU

Bozza degli Usa per il cessate il fuoco a Gaza

Gli Usa accelerano su un cessate il fuoco a Gaza. Già oggi la diplomazia americana presenterà al Consiglio di sicurezza dell'Onu una bozza di risoluzione in cui si chiede un «cessate il fuoco immediato e prolungato, in connessione con il rilascio di tutti gli ostaggi». La svolta Usa giunge alla vigilia della visita in Israele - dopo le tappe in Arabia Saudita ed Egitto - del segretario di Stato Antony Blinken: «Speriamo vivamente - ha detto da Riad - che i Paesi la sostengano».

LA CONVENTION INTERNAZIONALE

Un summit rilancia il nucleare «Decisivo per la transizione»

BRUXELLES

Rinnovabili sì, ma non bastano. A Bruxelles crolla definitivamente, nonostante le proteste di Greenpeace, ogni tabù rimasto sul ruolo dell'energia dell'atomo nella decarbonizzazione dell'economia come fonte stabile e a basse emissioni. «Possono esserci opinioni diverse tra gli Stati membri, ma le tecnologie nucleari possono svolgere un ruolo impor-

ante nella transizione verso l'energia pulita», ha scandito la presidente della Commissione europea, Ursula von der Leyen, intervenendo al primo vertice internazionale sull'energia nucleare. Dall'Asia agli Stati Uniti, passando per l'Europa. Il summit - promosso dal primo ministro belga e presidente di turno dell'Ue, Alexander De Croo, e dall'Agenzia Internazionale per l'Energia Atomica (Aiea) -

ha portato a Bruxelles oltre 30 delegazioni e 300 amministratori delegati nella capitale belga, a pochi passi dall'Atommium, struttura simbolo della capitale belga che rappresenta l'atomo. Convergere sugli impegni e soprattutto prendere atto della necessità di sbloccare nuove risorse pubbliche e private in questa direzione. Tutti d'accordo nella dichiarazione finale di dover abbandonare «ogni ap-



I leader europei durante il vertice sull'energia nucleare a Bruxelles

proccio ideologico» alla questione energetica e di dover fare «affidamento su qualunque fonte di energia a basso contenuto di carbonio» per la transizione, come sottolineato dal premier De Croo e dal direttore generale dell'Aiea, Rafael Mariano Grossi, nella conferenza stampa conclusiva. Non una sorpresa. L'ampia partecipazione al Summit - per l'Italia c'era il ministro degli Esteri, Antonio Tajani che ha sottolineato come, per la transizione climatica sia per l'indipendenza energetica, è giusto guardare alle nuove frontiere del nucleare - suggerisce nei fatti un rinato interesse di molti Paesi dell'Ue per il nucleare e, in particolare, sul cosiddetto nucleare di «quarta generazione».

La crisi internazionale



La premier Giorgia Meloni ANSA

Spina Salvini e rebus Ursula Premier al bivio in Europa

Destra divisa su von der Leyen. Vox e polacchi di Pis contro il bis in Commissione
E le parole del vicepremier sul voto in Russia gettano un'ombra sul ruolo di Meloni

Michele Esposito / BRUXELLES

Il vertice delle grandi scelte sulla difesa e sul Medio Oriente è, in fondo, anche il primo vero summit di fine legislatura. Ed è una riunione alla quale Giorgia Meloni è approdata con qualche certezza in meno sulla conferma di Ursula von der Leyen alla Commissione Ue e con l'ombra di Matteo Salvini a oscurare il ruolo che la premier si è ritagliata nelle alleanze occidentali e filo-ucraine. A Bruxelles le parole al miele del leader della Lega sulle elezioni in Russia, giunte ben prima delle congratulazioni ufficiali di Viktor Orban a Vladimir Putin, non sono certo sfuggite. Sul partito di Salvini il cordone sanitario istituito cinque anni fa dalla maggioranza europeista non sarà rimosso.

Ma non c'è solo il vice premier e ministro dei Trasporti a creare qualche grattacapo al capo del governo. È la sua alleanza con von der Leyen, architrave di questo primo anno e mezzo di Meloni da leader europea, a sortire qualche dubbio. Da quando è stata candidata ufficialmente dal Ppe, von der Leyen è stata oggetto di critiche, riserve, perplessità.

FUOCO AMICO

I liberali e i socialisti le faranno pagare un prezzo molto alto in cambio del loro sostegno. All'interno del Ppe, c'è una nutrita fronda che rema contro l'ex ministra della Difesa tedesca. La sua apertura alle destre, sebbene sia stata benedetta e guidata dal leader dei popolari Manfred Weber, ad ampie fette della maggioranza Ursula

continua a non piacere. Con un rischio, che viene visto con timore crescente: le destre, se la loro ascesa fosse confermata, potrebbero arrivare a chiedere uno dei top job Ue. Come ha mostrato l'ultima rilevazione dell'European Council of Foreign Relations, l'insieme delle destre è tutt'altro che omogeneo sul posizionamento in Europa. Gli elettori dei partiti che si riuniranno nella kermesse organizzata sabato dalla Lega - si va dai lepenisti ai belgi di Vlaams Belang agli austriaci di Fpo - pensano che i loro leader vogliano portare i propri Paesi fuori dall'Ue. Se si guarda a Fdi, invece, solo 15% degli elettori lo crede. Ma le divisioni sono anche nel gruppo europeo di Meloni, Ecr. Vox non appoggerà von der Leyen e avrà comunque le porte del-

la maggioranza sbarrate. Lo stesso, probabilmente, accadrà con i polacchi di Pis. Il sostegno alla presidente della Commissione uscente potrebbe quindi portare Meloni a spaccare il suo partito sebbene in Fdi facciano una netta divisione tra il voto per il capo dell'esecutivo europeo e l'essere in una maggioranza per l'intera legislatura. Ma la domanda, tra i meloniani, ormai circola da giorni: von der Leyen è davvero il cavallo vincente? In mattinata, nella riunione del Ppe pre-summit, la presidente della Commissione ha avuto un faccia a faccia con il ministro degli Esteri Antonio Tajani. La fedeltà degli azzurri è ferrea nei confronti dei popolari, forse lo è meno nei confronti di von der Leyen. E alla riunione Weber ha lanciato ufficialmente

la candidatura a presidente dell'Eurocamera di colei che viene indicata come uno dei piani B del Ppe, Roberta Metsola. Di top job, nei capannoni a margine del Consiglio europeo, probabilmente se ne è parlato. I giochi si faranno a giugno, ma se puntare davvero su von der Leyen potrebbe essere deciso primo. Ed è una scelta che coinvolge anche l'Italia.

LA FOTO IN PRIMA

Meloni, nel frattempo, nel giorno del vertice dei 27 è finita in prima pagina sul Wall Street Journal con la foto che la vede, in aula alla Camera, nascondere la testa nella giacca del tailleur mentre c'era il dibattito su Gaza. 'Don't Look at Me With Your Disturbing Eyes', ha scritto il Wsj traducendo la frase che Angelo Bonelli ha rivolto alla premier poco prima che si nascondesse il viso. «Non volevo destare ansietà al collega. Non so cosa intendesse con 'sguardo inquietante', ma mi scuso con il collega e con chiunque altro possa eventualmente sentirsi intimidito», ha ironizzato Meloni. A Bruxelles ad inquietare i suoi omologhi non è certo lo sguardo della presidente del Consiglio: lo sono le parole del suo alleato di governo.

NUOVO ATTACCO

Kiev sotto i missili Almeno 13 civili feriti

ROMA

La terza primavera di guerra in Ucraina si è aperta con un massiccio attacco russo su Kiev, svegliata nel cuore della notte dalle esplosioni. Le forze ucraine hanno rivendicato di aver distrutto tutti i 31 missili lanciati sulla capitale, i cui detriti si sono comunque abbattuti sugli edifici provocando 13 feriti. È dalla fine di gennaio che non si registravano raid così massicci sulla città, che stavolta avevano un preciso obiettivo, secondo una fonte dell'intelligence militare di Kiev a Ukrainska Pravda: «La maggior parte era puntata contro gli obiettivi della Direzione principale dell'intelligence» del Gur, gli 007 ucraini. Ma nel loro tragitto i missili hanno sfiorato la tragedia anche per l'Italia: l'abitazione - per fortuna vuota - di un impiegato locale della nostra ambasciata, un cittadino ucraino che ha acquisito anche la cittadinanza italiana, è stata distrutta nell'attacco.

L'addetto e la sua famiglia sono sani e salvi, e in una telefonata il ministro degli Esteri Antonio Tajani ha espresso loro «la solidarietà e anche l'indignazione per questi continui attacchi contro obiettivi civili. Una vergogna che deve cessare al più presto». Frammenti di razzi - tra i quali un missile ipersonico Kinzhal - sono caduti anche «su un asilo nel distretto di Sviato-shynskyi», ha annunciato su Telegram il sindaco Vitali Klitschko, mentre Volodymyr Zelensky ha spronato i partner occidentali a proteggere l'Ucraina. «Dobbiamo dimostrare che il terrore perde sempre. Dobbiamo dimostrare alla Russia che sarà costretta ad accettare una vita normale e libera in Ucraina. Abbiamo bisogno del sostegno dei partner», ha detto il presidente ucraino.

NORDEST & ECONOMIA



In edicola o in abbonamento,
tutti i **lunedì** all'interno
del tuo quotidiano.

Un settimanale dedicato
all'**economia** del **nostro territorio**.
Il modo migliore per iniziare la settimana.



IL PICCOLO

Messaggero

Corriere Alpi

la tribuna

il mattino

la Nuova

Inodi della politica italiana

L'unità antimafia dei progressisti C'è anche Decaro al corteo di Libera

Insieme Elly Schlein, Giuseppe Conte e Nicola Fratoianni
Il sindaco di Bari difeso da don Ciotti: «Un galantuomo»

Giampaolo Grassi / ROMA

Pare luna di miele anche se tutto miele non è. Però al campo progressista non dispiace far vedere che la fase attuale è quella della conciliazione. E allora ecco un fiorire di foto dei leader insieme e sorridenti, che parlano a lungo fra loro, con le mani davanti la bocca, a far intendere albe di nuovi accordi e intese in divenire.

Nel retropalco della manifestazione organizzata da Libera contro la mafia, al Circo Massimo a Roma, c'erano il presidente del M5s Giuseppe Conte, la segretaria del Pd Elly Schlein e il segretario di Sinistra italiana, Nicola Fratoianni, gli uni accanto all'altra, a portata di telecamere. Per il campo largo vero e proprio mancavano i leader di Azione e Iv.

FOTO DI GRUPPO

Ma se ci fossero stati, magari non si sarebbe trovata l'occasione per le foto di gruppo. A Conte è stato anche fatto notare come la presenza del governo fosse «scarsa se non nulla»: «Un fatto che si commenta da sé», ha risposto lui. Il M5s ha scelto la Giornata della memoria delle vittime di mafia per lanciare la candidatura alle europee di Giuseppe Antoci come capolista nella circoscrizione isole. «È un campione dell'antimafia - ha ricordato Conte in un video social - un eroe dei nostri tempi, come lo aveva definito lo scrittore Camilleri». A un cer-

to punto, nel retropalco del Circo Massimo, in mezzo ai leader progressisti si è palesato anche un frate francescano, ma con le alleanze non c'entrava nulla. Voleva solo un selfie. Mentre c'entrava eccome il sindaco di Bari, Antonio Decaro, alle prese con la minaccia dello scioglimento del Comune per mafia, dopo un'indagine giudiziaria - che non lo ha coinvolto - e l'invio di una commissione ispettiva. Decaro ha sfilato per le vie di Roma in prima fila al corteo, vicino al padrone di casa don Luigi Ciotti, che poi lo ha difeso dal palco: «È un galantuomo che ha lottato sempre contro le mafie. Occhio alle speculazioni. C'è sempre chi

La vittoria in Sardegna ha segnato una svolta nel clima tra Pd-M5s, ora uniti in Basilicata

deve speculare e approfittare, cavalcare. Tocca a noi difendere gli onesti». Decaro è apparso provato, ma si è detto tranquillo: «Posso anche smettere di fare politica, io voglio solo difendere la mia città. Aspetto che arrivi la commissione a cui daremo tutto il supporto necessario. Non abbiamo niente da nascondere». Al Circo Massimo Decaro si è preso anche gli abbracci di Schlein e Conte. L'invio della commissione è «un chiaro attacco politico - ha detto il

presidente del M5s - Credo che Decaro non avrà difficoltà a testimoniare tutto l'operato e le ragioni che lo spingono a ritenere fuori luogo una prospettiva di scioglimento». Messi da parte gli screzi di qualche tempo fa, quando Conte dava del «bellicista» al Pd e Schlein gli rispondeva che stava «sbagliando strada», fra i due è scoppiata la tregua.

TREGUA E INTESA

La vittoria in Sardegna è stata la svolta, la sconfitta in Abruzzo non ha cambiato gli umori. La corsa insieme in Basilicata ha rafforzato il filo rosso. Che però non è così lungo da non poterne vedere la fine: in Piemonte M5s e Pd litigano, correranno l'uno contro l'altro. Ma intanto la lotta alla mafia unisce: «Il Pd continuerà la sua battaglia - ha detto Schlein - che è l'impegno per liberare le persone dalla ricattabilità, lo spazio dove le mafie si insinuano». E Conte: «Il contrasto delle mafie deve impegnarci tutti ogni giorno». Mentre Fratoianni ha attaccato il governo: «La smetta con la retorica, perché serve a poco quando bombarda le norme efficaci contro la mafia». La giornata antimafia è stata quella della foto del campo quasi largo o quasi giusto. L'ultima era stata scattata a Campobasso, a giugno 2023, per la campagna elettorale di Roberto Gravina. Il voto non andò bene. Ma poi è passata tanta acqua sotto ponti. —



LA MINISTRA: «L'OSTRUZIONISMO UNO SCHIAFFO ALLA CARTA»

Premierato in stand by Casellati attacca i dem

ROMA

È scontro tra la ministra Maria Elisabetta Alberti Casellati e le opposizioni sul premierato. La titolare delle riforme bolla l'ostruzionismo in commissione come uno «schiaffo alla Costituzione». I dem per tutta risposta promettono battaglia.

Il ddl Casellati, in commissione Affari Costituzionali di Palazzo Madama da quattro mesi, procede al piccolo trotto, con il presidente Alberto Balboni (Fdi) che di recente ha confermato l'intenzione

di evitare forzature per aggirare l'ostruzionismo di Pd e Avs. Ed è lo stesso Balboni che, dopo l'uscita di Casellati, prova a frenare: «Non drammatizzerei, anzi io sono soddisfatto di come stanno procedendo i lavori. L'opposizione sta utilizzando l'ostruzionismo per esporre nel modo più ampio le sue riserve, senza esasperarlo». Casellati auspica di portare il provvedimento nell'Aula del Senato prima delle europee? Lui fa argine: «Questo non dipende solo da me, né da Casellati. Andrete in Aula

quando avremo finito il nostro lavoro. Non lo legherei ad una scadenza elettorale, sono piani diversi. Certo nessuno può negare che sia stato dedicato tutto lo spazio utile». Ma Pd e Avs già sono sulle barricate. Per i dem le parole della ministra sono il segno di «un crescente e scomposto nervosismo del governo. La nostra opposizione al disegno di legge sul premierato, che vuole umiliare il ruolo del Parlamento e di conseguenza del Capo dello Stato, per concentrare di fatto tutto il potere nelle mani di una persona trasformando la nostra democrazia in una capocrazia, sarà durissima, intransigente e senza sconti», promettono il presidente dei senatori dem Francesco Boccia e il capogruppo in commissione Affari costituzionali Andrea Giorgis. —

«HO ABBRACCIATO GIORGIA, OLTRE A ESSERE LA PREMIER È UN'AMICA»

Salvini studia il dossier elezioni «Vannacci lo vorrei con noi»

Il leader della Lega: «No a un bis di Ursula von der Leyen all'Ue»
Sabato a «Winds of Change»
annunciati tutti i ministri leghisti
«Nessuna Internazionale nera»

ROMA

Matteo Salvini ribadisce che non sosterrà mai un bis di Ursula von der Leyen in Europa. E tifa apertamente per un repubblicano alla Casa Bianca, per-

ché «ciclicamente periodi bellissimi corrispondono a certe amministrazioni e periodi di pace ad altre».

«Poi il popolo è sovrano, ma non lo dico più sennò qualcuno si offende», è la postilla del vicepremier, che esprime con il sorriso lo stesso concetto usato pochi giorni fa per commentare le presidenziali russe, che ha lasciato il segno nel governo. Al di là dell'abbraccio con Giorgia Meloni alla Camera.

«L'ho abbracciata perché Giorgia oltre essere presidente del Consiglio è un'amica», chiarisce al termine del Comitato interministeriale per la programmazione economica e lo sviluppo sostenibile. Per poi togliersi la veste di ministro delle Infrastrutture e indossare quella di leader della Lega, in un Consiglio federale convocato a Roma per definire la linea in vista delle prossime elezioni amministrative ed europee. Con Ro-



Il leader della Lega, Matteo Salvini ANSA

berto Vannacci «c'è un ragionamento aperto», e al Capitano «farebbe sicuramente piacere» candidare il generale: «Decideremo insieme il destino comune». Il leader punta alla «doppia cifra», ma nel partito c'è chi prevede risultati «non scoppiettanti» ed è pronto a chiedere un cambio di strategia della Lega dopo le Europee. Per impegni pregressi, Zia e gli altri presidenti di Regione non parteciperanno sabato alla kermesse «Winds of Change». Assenti giustificati, chiarisce Salvini, pronto a un bagno di folla. «Leggo ricostruzioni sull'internazionale nera, ma ci saranno 1.500 persone pacifiche, tranquille, sorridenti, determinate», dice annunciando la presenza di tutti i ministri leghisti. —

I nodi della politica italiana



Fratoianni conversa con Conte e Schlein al corteo contro le mafie

ARRESTÒ TOTÒ RIINA

Il capitano Ultimo corre alle europee con De Luca

Nuovi tasselli si aggiungono al puzzle di alleanze che il sindaco di Taormina Cateno De Luca sta mettendo insieme in vista delle Europee.

Ad aderire al progetto del «Fronte della Libertà» stavolta sono il Capitano Ultimo, al secolo Sergio De Caprio, e lo storico sindaco di Amatrice Sergio Pirozzi. In un'affollata conferenza stampa a Montecitorio, l'ex ufficiale dei Ros che arrestò Totò Riina, mascherina anti-Covid sul volto, non parla («ha avuto un intervento alle corde vocali» spiega l'esponente di «Sud chiama Nord» Laura Castelli), ma mostra il suo simbolo: un cerchio diviso in due, con una parte bianca e una nera dove troneggia il suo nome di battaglia: «Capitano Ultimo». E mostra il suo logo «I civici in movimento» anche Pirozzi: un tondo con la scritta del Movimento stampata sopra la suola stilizzata di uno scarponcino. —



La ministra Maria Alberti Casellati ANSA

DOPO LA CONDANNA NON HA COMUNICATO LA VARIAZIONE DI REDDITO

Il Gip di Firenze sequestra 10,8 milioni a Dell'Utri Il Cav donò 900.000 euro



Silvio Berlusconi e Marcello Dell'Utri ANSA

La cifra da sequestrare è stata estratta dalla ricostruzione della Dia fiorentina dei flussi di denaro nei conti correnti di Dell'Utri e di sua moglie

Michele Giuntini / FIRENZE

A Firenze scatta un sequestro da 10 milioni e 840.000 euro a Marcello Dell'Utri e alla moglie Miranda Ratti, ordinato dal gip Antonella Zatini su richiesta della procura distrettuale antimafia. A Palermo, invece, il tribunale rigetta una richiesta della procura di sottoporre l'ex senatore di Forza Italia alla sorveglianza speciale e di sequestrare i suoi beni per la confisca per via del patrimonio sproporzionato rispetto ai suoi redditi. Dell'Utri «non è più socialmente pericoloso» hanno scritto i giudici palermitani, e riguardo al fatto che Berlusconi abbia pagato il suo silenzio con generose elargizioni tali da gonfiare i beni di Dell'Utri, scrivono, è tesi che seppur «estremamente suggestiva presta il fianco alla finora indimostrata esistenza di accordi fra il sodalizio criminale e Berlusconi».

Il provvedimento di Palermo è del 13 marzo. L'ordinanza di Firenze è del 12 marzo e segue un'altra strada: ossia che Dell'Utri, come condannato con sentenza definitiva per concorso esterno in associazione mafiosa nel 2014, avrebbe dovuto comunicare per la legge Rognoni-La Torre le variazioni patrimoniali. Non lo ha fatto e la sanzione è il sequestro. Il gip Zatini individua 10,8 milioni di euro

A Palermo il tribunale respinge la richiesta di confisca dei beni dell'ex senatore di FI

nato con sentenza definitiva per concorso esterno in associazione mafiosa nel 2014, avrebbe dovuto comunicare per la legge Rognoni-La Torre le variazioni patrimoniali. Non lo ha fatto e la sanzione è il sequestro. Il gip Zatini individua 10,8 milioni di euro

da sequestrare e li pesca dalla ricostruzione della Dia fiorentina sui flussi nei conti correnti di Dell'Utri e della moglie. Sono stati trovati movimenti, positivi e negativi, per poste totali di 42,6 milioni di euro in circa dieci anni.

VERSAMENTI FIRMATI BERLUSCONI

E in queste operazioni ci sono versamenti di denaro disposti a proprio nome dal Cav a uno dei suoi più fidati dirigenti e sodali. In particolare ci sono 10 bonifici da 90.000 euro ciascuno con causale «donazione di modico valore», più un altro da 20.000 euro a titolo di rimborso elargiti da Silvio Berlusconi a Dell'Utri tra il 19 maggio 2021 e il 22 maggio 2023. Il gip considera che «l'entità delle transazioni indebitamente non comunicate alle autorità da Dell'Utri ammonta a 10 milioni e 840.000 euro» di cui «8.250.000 euro complessivi, apparentemente attribuiti a Miranda Ratti in movimentazioni economiche successive all'aprile 2018, siano in realtà da attribuire a Marcello Dell'Utri». L'ordinanza valorizza la testimonianza di un dirigente berlusconiano, Giuseppe Spinelli, che agli investigatori nel novembre 2021 riferì di un accordo fra Berlusconi e Dell'Utri che prevedeva la corresponsione di 30.000 euro mensili: per il gip tale accordo è riportabile ai 900.000 euro bonificati come donazioni tra il 2021 e il 2023 di cui sono i bonifici.

In una nota l'avvocato Giorgio Perroni, legale della famiglia Berlusconi, afferma che «riemerge la fantomatica tesi della procura fiorentina secondo cui la generosità verso Dell'Utri costituisce il prezzo che il Presidente avrebbe pagato per il suo silenzio, tesi smentita da due anni». —

MATTARELLA CELEBRA LA GIORNATA IN RICORDO DELLE VITTIME DI MAFIA

«Chi ama la Repubblica deve lottare contro la criminalità»

ROMA

Nella Giornata in ricordo delle vittime delle mafie il presidente della Repubblica interviene con un messaggio netto.

«La lotta alle mafie - scrive Sergio Mattarella - è compito e dovere di tutti coloro che amano la Repubblica e intendono renderne migliore il futuro». Il capo dello Stato insiste su «impegno» e «memo-

ria», le due parole che definiscono le celebrazioni del 21 marzo. Da una parte, «la lettura dei nomi delle innocenti vittime» come «atto che ci ricongiunge a quanti hanno pagato con la vita la disumanità mafiosa». Dall'altra, «l'impegno per vincere l'indifferenza e la rassegnazione».

Il presidente Mattarella per l'occasione sceglie Ostia, dove va a incontrare i ragazzi del Punto Luce di Save the

Children e il loro sguardo sul futuro. Francesco, 12 anni, descrive Ostia, il cui municipio fu sciolto nel 2015 per mafia, con queste parole: «in questo quartiere non ci sono molte cose belle, ci sono degli ostacoli per crescere bene». E allora ai giovani di Ostia Mattarella risponde: «questo quartiere è bellissimo perché ci siete voi, con l'impegno per essere padroni del futuro di questo quartiere».

re». Da qui l'incoraggiamento: «la vostra volontà riuscirà a superare ogni ostacolo».

Il presidente visita lo spazio educativo con i ragazzi a fargli da guida. Poi nell'auditorium riceve i loro regali, fatti con le loro mani nei laboratori di artigianato e fumetto. Elirringrazia «per l'accoglienza e per i doni». Mattarella siede sul palco con Sofia, Simone, Azzurra e Francesco. Il presidente coglie l'occasione e ringrazia Save the Children per «consentire ai giovani le condizioni per esprimersi e realizzarsi»: «questa è la molla che muove il mondo verso un futuro non autodistruttivo, e in questo momento ne abbiamo estremo bisogno». Sofia, diciottenne italoargentina, decide di rac-

contare al microfono la sua esperienza: «io per lo Stato sono italiana, ma per molte persone della società non lo sono, mi dicono di tornare al mio Paese».

«Il tuo Paese è questo - le risponde Mattarella - i veri italiani sono quelli come te, non quelli che ti dicono queste

Il presidente insiste su impegno e memoria incontrando a Ostia un gruppo di giovani

sciocchezze. Perché il nostro Paese è fatto da voi, da qualunque parte si venga». E così richiama «l'impegno comune» per un futuro migliore,

«nello spirito della nostra Costituzione, quindi pienamente dentro la nostra Repubblica».

Le stesse Istituzioni della Repubblica vengono citate nel messaggio scritto del presidente: «sono chiamate a fare il loro dovere per contrastare, su ogni piano, le organizzazioni del crimine». Insieme all'azione dei cittadini, «coessenziale per costruire la cultura della legalità». «Quando ci ribelliamo alle violenze e alle ingiustizie - ribadisce Mattarella - quando davanti ai soprusi non ci voltiamo dall'altra parte, contribuiamo alla lotta contro le mafie».

Mafie, che per il capo dello Stato, restano «una pesante zavorra per l'Italia». —

L'intervista

«La scuola di Trieste è simbolo di inclusività E il Paese ne ha bisogno»

Il ministro Valditara spiega la scelta di ospitare in città a giugno il G7 Istruzione e annuncia aumenti per gli stipendi dei docenti. «Il loro lavoro va rimesso al centro»

Marco Ballico

Una scuola inclusiva, del rispetto, della responsabilità. Il ministro dell'Istruzione e del Merito Giuseppe Valditara non si sottrae alle tematiche più generali del comparto scolastico nel presentare il G7 dell'Istruzione in programma tra il 27 e il 29 giugno a Trieste. Un evento che sarà occasione di confronto tra i sette Paesi più avanzati del forum intergovernativo (anche Canada, Francia, Germania, Giappone, Stati Uniti e Regno Unito) di cui l'Italia ha assunto la presidenza di turno a gennaio.

Perché la scelta di Trieste?

«Trieste è un grande ponte tra l'Occidente e verso l'Oriente, oltre che un centro di inclusione e integrazione. La scuola triestina ha saputo tra l'altro integrare al meglio la minoranza slovena. A Trieste ci sono inoltre realtà meravigliose, a partire dal più antico Istituto nautico d'Italia, sede di un Its Academy, e dal campus di Area Science Park, dove pure c'è un Its. Una tradizione e un presente nel campo dell'istruzione e della ricerca di dimensioni europee».

C'è anche il richiamo turistico?

«Senz'altro. Trieste, il suo golfo, il Castello di Miramare sono mete privilegiate per accogliere i ministri dell'Istruzione dei principali Paesi al mondo». **A Lignano, invece, che cosa accadrà?**

«Organizzeremo lì il G7 dei giovani. Una prima volta per questo format, che riunirà rappresentanti e studenti delle scuole secondarie italiane e degli altri Paesi, chiamati a elabo-



LE PROVE
STUDENTI IMPEGNATI IN UNO
DEGLI SCRITTI DELLA MATURITÀ

«Niente cambi in vista per l'esame di maturità: nel 2023 le cose sono andate bene»

rare proposte sulle priorità discusse contestualmente a Trieste dai ministri. Li incontrerò al termine dei lavori per ricevere il loro documento finale. A Lignano si potrà unire il momento del dibattito alla piacevolezza del luogo».

Tra gli obiettivi del G7, «il riposizionamento della scuola al centro della crescita comune». Concretamente?

«Ripeto spesso che la scuola deve valorizzare i talenti. Al centro della discussione, non a caso, anche le nostre esperienze con i docenti tutor, la personalizzazione della didattica, l'attenzione ai ragazzi portatori di disabilità, la lotta al bullismo».

Altro panel quello sull'istruzione innovativa e sulle competenze che guardano al futuro. Quali gli spunti più im-

portanti?

«I temi dell'istruzione tecnica, del rapporto col mondo del lavoro e con le imprese. Inevitabilmente anche dell'intelligenza artificiale e delle materie Stem: Scienza, Tecnologia, Ingegneria e Matematica. Porteremo al tavolo le esperienze innovative contenute nelle linee guida e in parte già attuate, come per esempio le aule digitalizzate, su cui abbiamo investito 1,2 miliardi di euro».

All'evento ci sarà anche l'Unione Africana. Quale il suo ruolo?

«Dopo quella dei giovani, la seconda grande novità del G7. In applicazione del Piano Mattei, pensiamo a un ruolo di collegamento verso un continente strategico per l'Occidente. L'Unione Africana dedica il 2024 all'istruzione, nessun dubbio che fosse l'occasione giusta per invitare quell'organizzazione a trasmettere una proposta di cooperazione. Non a caso, proprio domenica scorsa abbiamo chiuso con l'Egitto un accordo di collaborazione sull'istruzione tecnologica e abbiamo in cantiere con l'Etiopia, dove è già avviato un corso di informatica, la realizzazione di un Its ad Addis Abeba».

Come sta la scuola italiana?

«La nostra scuola si fonda sui pilastri dei docenti e dei dirigenti scolastici. L'obiettivo è riconoscere economicamente il loro lavoro e valorizzare prestigio e autorevolezza della loro funzione. La scuola e i suoi operatori devono ritornare centrali nella società».

Le criticità che lo impediscono?

«Serve contenere innanzitutto

il fenomeno dell'aggressività nei confronti del personale. E, se vogliamo inclusività, nella scuola ci devono essere serenità, cultura del rispetto, principio della responsabilità. La scuola è anche un momento in cui si prende contezza del proprio percorso di crescita e maturazione. Per questo insisto spesso sul "chi rompe paga"».

Come ridurre la dispersione degli alunni stranieri?

«Un altro esempio di come dobbiamo percorrere ancora la strada dell'inclusione. Se vogliamo il bene dei ragazzi, dobbiamo supportare chi ha un evidente bisogno. Fermi restando l'impegno, i doveri e il rispetto doveroso per l'autorità. Perché altrimenti il rischio è quello dell'anarchia».

Per motivare gli insegnanti, vanno alzati gli stipendi?

«È quello che abbiamo fatto nel novembre 2022. Ballavano 300 milioni e ho deciso di indirizzarli all'aumento del contratto di tutto il personale della scuola. Grazie a quell'intervento, stando a una ricerca Invalsi, il potere d'acquisto dei salari dei docenti italiani ha guadagnato posizioni: dalle retrovie, siamo passati davanti a Francia, Svezia e Finlandia. Incrementate pure le paghe dei dirigenti scolastici, quest'anno porteremo a casa un nuovo contratto che garantirà 160 euro in più al mese per ciascun insegnante. E non ci fermeremo qui».

Esame di maturità. Si continua come l'anno scorso o ci sono in prospettiva novità in vista?

«Nel 2023 le cose sono andate bene, si può andare avanti così». —



SOCIETÀ AUTOSTRADE ALTO ADRIATICO S.P.A.

Via V. Locchi n° 19 - 34143 Trieste - Tel 040/3189111 - Fax 040/3189313

02/23 - F AVVISO DI GARA ESPERITA PER ESTRATTO

CODICE IDENTIFICATIVO GARA (C.I.G.): 9637535978

Si rende noto che la Procedura aperta, tenutasi nelle sedute di data 27/07/2023 e 24/08/2023, per l'affidamento dell'«Accordo Quadro per la fornitura di armature e proiettori a LED», per l'importo complessivo a base di gara di € 400.000,00 - più I.V.A., è stata aggiudicata all'Operatore Economico COM CAVI S.p.A. Multimedia, Via Nuova delle Brece, 324 - 80147 Napoli (NA) Cod. Fiscale e Partita I.V.A. 07095920638, per l'importo di netti € 400.000,00 - I.V.A. esclusa, giusta determina di data 08.02.2024. Informazioni più specifiche sono reperibili sul sito www.autostradealtoadriatico.it, nella sezione «avvisi e bandi». L'avviso integrale è stato inviato all'Ufficio Pubblicazione del Supplemento alla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea in data 12.03.2024, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.°32 data 15.03.2024 e sul sito internet www.autostradealtoadriatico.it. Trieste, 18.03.2024

IL DIRETTORE GENERALE
(dott. Giorgio Damico)

IL FESTIVAL

**«Fa' presto vai piano»
Luca Zaia
a Monfalcone**

«Fa' presto, vai piano. La vita è un viaggio passo a passo» è il titolo del libro di Lucia Zaia del quale lo stesso autore, presidente della Regione Veneto, ha dialogato ieri sera con Valentina Gasparet al Teatro Comunale di Monfalcone nell'ambito del festival Geografie. (foto Katia Bonaventura)



overday.org

GORIZIA, PALAZZO ATTEMS PETZENSTEIN
14 DIC. 2023 — 7 APR. 2024

UDINE, CASTELLO
25 NOV. 2023 — 7 APR. 2024

PITTORI DEL SETTECENTO TRA VENEZIA E IMPERO

www.civicimuseiudine.it

@civicimuseiudine

<https://palazzoattems.regione.fvg.it>

www.udimus.it



RIMANI AGGIORNATO
SULLE MOSTRE E GLI EVENTI ERPAC FVG

ISCRIVITI AL CANALE WHATSAPP
ci trovi anche nei canali Telegram: cerca "erpacfvg"



erpac.regione.fvg.it



Regione



Il Consiglio approva tra accuse e veleni le nuove regole del voto nei Comuni

Botta e risposta in aula. Il centrodestra: «Siparietti indegni»
Le minoranze: «Evitano strumentalmente temi scomodi»

Elisa Coloni

La riforma del voto nei Comuni è legge. Ieri il Consiglio regionale ha approvato a maggioranza il ddl 15 «Disposizioni urgenti per lo svolgimento nell'anno 2024 delle consultazioni elettorali e disposizioni in materia di elezioni comunali e regionali». Un provvedimento portato in aula dall'assessore Pierpaolo Roberti, che contiene novità rilevanti per il sistema elettorale degli enti locali in Fvg, in particolare il via

libera al terzo mandato per i sindaci dei Comuni tra i 5 mila e i 15 mila abitanti e l'abbassamento dal 50% al 40% della soglia per l'elezione diretta al primo turno dei sindaci nelle realtà con più di 15 mila abitanti, ma anche il limite del quorum al 40% nei Comuni dove si presenta un candidato unico. Il testo, il cui articolato era già stato approvato per buona parte mercoledì, ha ricevuto il via libera nel pomeriggio (27 voti favorevoli e 18 contrari), dopo una mattinata densa di veleni

che sono rimbalzati da una parte all'altra dell'aula fino a sera, quando la seduta si è chiusa tra le polemiche.

Il centrodestra, infatti, aveva chiesto di proseguire con il dibattito oltre l'orario limite fissato alle 18.30 per approvare le linee programmatiche della commissione paritetica e altre mozioni, ma il centrosinistra ha risposto picche accusando la maggioranza di aver «volutamente prolungato i tempi nel corso della giornata per evitare temi scomodi» (co-

si il capogruppo del Pd Diego Moretti), con «ritardi ad hoc e pause caffè esagerate» (l'affondo di Furio Honsell di Open Fvg). Su uno di questi temi si è soffermato il dem Francesco Russo, protagonista dei botta e risposta più accesi con il governatore Fedriga: la «vicenda dell'agenzia Acon (l'Agenzia stampa del Consiglio regionale, ndr.), dove la quasi totalità del personale - le parole di Russo in una nota diramata nel pomeriggio - ha chiesto di essere trasferita in altro ufficio e sono state segnalate anomalie e comportamenti che, se confermati, farebbero emergere gravi atteggiamenti in particolare nei confronti delle donne di quel servizio». Un'interrogazione depositata da Russo e inserita nell'elenco di quelle in discussione, ma mai discussa per sfioramento dei limiti di tempo, come esplicitato dal presidente del Consiglio regionale Mauro Bordin. Parole che hanno innescato scintille, portato alla sospensione dei lavori d'aula e indotto il vice presidente del Consiglio dem a convocare una conferenza stampa per oggi, assieme alla collega Pd Manuela Celotti e alla civica Giulia Massolino, dal titolo «Il centrodestra del Fvg ha un problema con le donne?», durante la quale riproporre i contenuti dell'interrogazione

LA SEDUTA
IN ALTO, TRE IMMAGINI DELLA SEDUTA DEL CONSIGLIO REGIONALE DI IERI

Il ddl 15 che riforma i meccanismi elettorali negli enti locali del Fvg passa a maggioranza

Scontro aperto tra il dem Russo e il governatore Fedriga tra frecciate e accuse di minacce

mai discussa ieri.

La seduta si è chiusa a suon di urla, cui hanno fatto seguito note stampa infuocate, con i capigruppo di centrodestra che hanno accusato le minoranze di «siparietti indegni», sottolineando che «sarebbero bastati 15 minuti di lavoro per approvare le linee programmatiche della commissione paritetica. La sinistra, con una sceneggiata indegna, ha impedito di portare a termine la discussione dimostrando di essere disposta a sacrificare l'inte-

resse della collettività sull'altare della propaganda più beccera», hanno tuonato Antonio Calligaris (Lega), Claudio Giacomelli (FdI), Mauro Di Bert (Lista Fedriga) e Andrea Cabibbo (Fi). A replicare, Diego Moretti: «Noi abbiamo dato la nostra disponibilità per l'oltranza, per discutere della paritetica e di importanti mozioni. Che si prendano le loro responsabilità». Stilettate a conclusione di una giornata in cui a dominare è stato più che altro lo scontro sulla rappresentanza linguistica di genere, con la bocciatura di un emendamento di Giulia Massolino che puntava a introdurre nel testo della legge il linguaggio di genere, prevedendo ad esempio di sostituire il termine «candidato» con «persona candidata». Discussione scivolosamente virata su toni velenosi e battute, con la stessa Massolino che ha accusato: «un consigliere di maggioranza fuori microfono ha detto «non vi ho mica detto di stare a casa a fare il sugo»». Parole che hanno scatenato il Far West, con il Pd Russo che ha attaccato Bordin e Fedriga, chiedendo loro di richiamare all'ordine il centrodestra, e il governatore che ha reagito duramente: «Che un consigliere minacci il presidente del Consiglio Fvg è un atteggiamento incompatibile con l'Aula». —

Annunciato un ulteriore stanziamento: «Risorse da garantire per finanziare le domande che verranno presentate durante l'anno»

Contributi per il fotovoltaico In arrivo altri 40 milioni di euro

LAMISURA

La Regione stanZIA ulteriori 40 milioni di euro per i contributi per il fotovoltaico. Lo ha reso noto ieri in aula l'assessore regionale alle Infrastrutture e territorio Cristina Amirante, rispondendo a un'interrogazio-

ne del dem Andrea Carli. «Sul bando per incentivare l'installazione di impianti fotovoltaici - ha detto l'assessore - alle domande pervenute successivamente al 16 ottobre 2023 è stata data copertura attraverso l'ulteriore stanziamento di 50 milioni, che il Consiglio regionale, sulla base dell'andamento delle istanze,

ha stabilito di mettere a disposizione sull'esercizio 2024, essendo stato rimosso il termine del 15 novembre: ad oggi risultano in istruttoria 3.925 domande, mentre le risorse residue ammontano a 20.221.979 euro. Dall'attivazione del bando, risultano 17.474 domande liquidate, 86.715,4 kw complessivi in-

centivati, 145.395 kwh di capacità di accumulo, 45.959 tonnellate di Co2 risparmiabili in un anno. Considerato che l'iniziativa ha avuto un notevole successo - ha riferito Amirante spiegando la novità - l'Amministrazione regionale intende garantire le risorse necessarie al finanziamento delle domande che verranno presentate nel corso dell'anno, anche grazie allo stanziamento di ulteriori 40 milioni previsto all'interno del ddl «Misure di programmazione strategica per lo sviluppo del sistema territoriale regionale in materia di infrastrutture e territorio» prossimamente all'esame del Consiglio regionale». L'assessore ha ricordato che il bando emesso in attuazione della legge regionale 1 del 2023 è uni-



I PANNELLI
OPERAI ALL'OPERA SUL TETTO DI UN CAPANNONE

Liquidate finora 17.474 richieste, la cui validità permarrà fino alla fine del 2025

co e che le domande che dovessero non risultare finanziate con le risorse a disposizione conservano validità fino al 31 dicembre 2025. «La strategia è finanziare fino a tutto il 2025 questa opportunità in modo tale che chi fa i lavori nell'arco temporale che va dal 2023 al 2025 possa godere comunque del bonus». Secondo Andrea Carli «è positivo l'ulteriore stanziamento annunciato dalla giunta per gli incentivi per gli impianti fotovoltaici, rivolti ai privati cittadini: una misura importante che ha bisogno di gambe forti. Ciò darà maggiore chiarezza alle famiglie che intendono realizzare l'impianto fotovoltaico domestico con la certezza di poter contare sull'incentivo regionale». —

EL. COL.

LUCE, L'ENERGIA DEL NOSTRO TEMPO



Design, efficienza energetica e rispetto per l'ambiente.
Con uno stile versatile e contemporaneo,
Citizen Marine 1810 è alimentato dal sistema Eco-Drive,
che trasforma ogni fonte di luce in energia, eliminando
completamente la necessità di sostituire le batterie.
Un'innovazione che illumina il cammino verso la sostenibilità.

Scopri il sistema Eco-Drive con Citizen Marine 1810.

GARANZIA
ITALIA

2+3

Acquista Marine 1810 nei punti vendita autorizzati Citizen,
beneficerai di un'estensione gratuita di garanzia per un totale di 5 anni.

CITIZEN®

BETTER STARTS NOW

Sviluppo e tutela dell'ambiente per una sostenibilità senza confini

Secondo Memorandum di Trieste fra regioni del Nordest e Paesi contermini. Focus sulla qualità dell'aria

Francesco Codagnone

Il cambiamento climatico e l'inquinamento non conoscono confini: se sospinte dal vento, le polveri sottili possono essere trasportate su lunghe distanze e attraversare le frontiere amministrative, dalla Pianura Padana alla bassa pordegonese, dall'Istria fino al litorale giuliano. Mitigare i livelli di pm10 in atmosfera e, al contempo, promuovere uno sviluppo economico sostenibile sono dunque sfide che il Friuli Venezia Giulia non potrà affrontare da solo. Di qui la scelta di tornare a riunire, a un anno esatto dalla prima edizione, gli Stati Generali dello sviluppo sostenibile dell'Alto Adriatico e del Centro Europa, per rafforzare la cooperazione transnazionale in materia di politiche ambientali e miglioramento della qualità dell'aria, attraverso un patto d'intesa che vada oltre interessi individuali e confini politici. Ma la sfida dello sviluppo sostenibile non si ferma e, dalla Sala di rappresentanza di piazza Unità, l'assessore regionale all'Ambiente Fabio Scoccimarro annuncia già il tema della terza edizione, che si terrà di qui a un anno a Venezia con focus sulle risorse idriche e il cambiamento climatico.

Al centro dell'iniziativa di quest'anno la presentazione del secondo "Memorandum di Trieste" per la sostenibilità, l'energia e l'ambiente, stipula-



GLI STATI GENERALI
FEDRIGA, SCOCCIMARRO E I COMPONENTI
LE DELEGAZIONI (FOTO ANDREA LASORTE)

Fedriga: nuova tappa di una via condivisa. Scoccimarro: prossima edizione a Venezia

to ieri mattina: un documento condiviso tra Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Slovenia (con il Centro di sviluppo della valle dell'Isonzo di Tolmino e l'Agenzia pubblica del Comune di Isola), Croazia (con le Regioni istriana e litoraneo-montana) e Austria (con la Carinzia), futuro pilastro per «definire possibili modalità di collaborazione e scambio dati e informazioni relativi al monitoraggio e alla valutazione della qualità dell'aria», come illustrato da

Scoccimarro in apertura dei lavori, dopo i saluti della vice ministro dell'Ambiente Vannia Gava in video collegamento.

La firma del Memorandum si propone come «tappa di un percorso condiviso» nell'attuazione di politiche congiunte per una «sostenibilità sostenibile», ha aggiunto il presidente Massimiliano Fedriga: un indirizzo, ovvero, che sappia mettere insieme tutela dell'ecosistema e interessi socio-economici, perché «diventi conveniente per la filiera

produttiva l'utilizzo di nuovi sistemi di produzione meno impattanti e l'approccio all'economia circolare».

Matrici del documento, ha dettagliato Massimo Canali, direttore centrale della direzione Ambiente del Fvg, sono «l'agenda 2030 dell'Onu e la Direttiva Ue sul ciclo virtuoso per la gestione della qualità dell'aria», prendendo a modello progetti europei come "Life Prepair". Tutto ciò concretamente si declinerà nella «condivisione degli inventari delle

emissioni», tramite «valutazioni congiunte sulla qualità dell'aria a livello transfrontaliero» e «condivisione di buone pratiche» che tengano conto del cambiamento climatico in atto. L'evento di ieri è stato anche l'occasione per presentare il nuovo Piano regionale della qualità dell'aria recentemente approvato dalla Giunta del Fvg: un insieme di misure «frutto di un'analisi costi-benefici» in termini di «riduzione delle emissioni», annota Scoccimarro, dall'agricoltura al porto, dall'industria al riscaldamento domestico, con uno stanziamento, peraltro, da 3 milioni di euro per la sostituzione delle stufe obsolete.

Ancora, le criticità transfrontaliere rilevate andranno affrontate con progetti comuni, come ribadito da tutti i territori che sottoscriveranno il Memorandum – la firma è prevista a settembre – e intervenuti agli Stati Generali con i loro rappresentanti, condividendo best practice maturate nelle aree di competenza: dalle politiche per la transizione verde a fonti di energia rinnovabile, esposte dalla vice presidente della Regione istriana Jessica Acquavita, ai progetti pilota per la neutralità carbonica sulle isole del Quarnero, veri e propri «paesaggi terapeutici», come raccontato dalla vicepresidente della Regione litoraneo-montana croata Marina Medarić.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'appello di Andrea Rinaldo, primo italiano insignito del "Nobel dell'acqua", in occasione della Giornata mondiale

«Risorse idriche da ripensare per l'equità»

FOCUS

Mentre nelle aree più svantaggiate del pianeta l'accesso alle reti idriche è ancora troppo spesso contingentato – con circa 2,4 miliardi di persone che vivono senza adeguati servizi igienico-sanitari – nei Paesi più ricchi e avanzati la disponibilità di acqua potabile dal rubinetto di casa è talmente scontata che spesso finisce per essere sprecata a litri, o dispersa da acquedotti troppo vecchi.

Il Friuli Venezia Giulia non è da meno: la «perdita» media delle tubature che scorrono sotto le città della regione è del 34%, del 42% considerando tutti i territori provinciali (Trieste 38,3%, Udine 39,5%, Gorizia 39,1%, Pordenone 51,6%: dati Istat). Quasi la metà del patrimonio idrico della regione è dunque «perso» ogni volta che apriamo il rubi-

netto. Eppure si tratta di una risorsa limitata, resa sempre meno disponibile – e sempre più costosa, con un bolletta media di 436 euro per famiglia della regione nel 2023, in salita del 4% in un anno – dall'emergenza ambientale e dai conflitti internazionali in corso. Così, in occasione della Giornata mondiale dell'Acqua, che ricorre oggi e che le Nazioni Unite dedicano a «water for peace», «acqua per la pace», l'appello dell'ingegnere veneziano Andrea Rinaldo, docente di Costruzioni Idrauliche all'Università di Padova e primo italiano a essere insignito dello Stockholm Water Prize, il «Nobel dell'Acqua», è di «interrogarci sul nostro rapporto con l'acqua: i tempi sono maturi per ripensare radicalmente alla giustizia redistributiva nella gestione delle risorse idriche».

Come ricorda l'Onu, l'acqua «può essere un fattore di pace o una causa di conflitto». È



Andrea Rinaldo durante una conferenza all'Epfl di Losanna

«La mancata accessibilità alle reti sarà fonte di ingiustizia, conflitti e migrazioni: lo è già»

quello che da decenni accade a Sud del mondo, dove scarsità e inquinamento dell'acqua provocano tensioni tra comunità e nazioni. Ma riguarda anche noi perché la crisi energetica e i conflitti internazionali in corso stanno accentuando differenze e iniquità sociali, con rincari su tutte le materie di prima necessità. Anche dell'acqua, quella che utilizziamo in

casa per cucinare o lavarci: basti pensare che nel 2023 la bolletta media per una famiglia di tre persone e un consumo annuo di 182 metri cubi è stata di 584 euro (+5,7% sul 2022) a Trieste, 355 euro (+7,4%) a Udine, 426 euro (in lieve calo, -2,6%) a Gorizia e 379 euro (+6,4%) a Pordenone (dati report Cittadinanzattiva).

«Nessun privilegio, come l'approvvigionamento idrico che eccede le attuali esigenze, è concesso per sempre», ricorda Rinaldo: in futuro «il costo dell'acqua è destinato a aumentare ancora e la mancata accessibilità alle reti idriche sarà fonte di ingiustizia, conflitti e migrazioni. Lo è già. E non vi è alcuna certezza futura rispetto alla sicurezza idraulica: neanche per noi». L'aumento delle temperature globali, con il febbraio più caldo di sempre appena trascorso, renderà infatti «questo bene sempre più difficile da gestire: per ogni

grado in più – spiega l'esperto – l'atmosfera potrà trattenere dal 6 all'8% di vapore acqueo in più». Il clima cambierà: ci sarà troppa acqua, con nubifragi come quelli che hanno devastato il Friuli l'estate scorsa, o troppo poca, con periodi siccitosi che causarono gli incendi in Carso due anni fa.

«L'emergenza ambientale – continua Rinaldo – ci impone di riprogrammare le strutture visibili», dai bacini per i corsi d'acqua ai sistemi di recupero di acque grigie o nere, ma soprattutto «di ripensare a quelle invisibili in un dialogo serrato – è l'invito – tra sensibilità individuali, abitudini quotidiane ed equilibri geopolitici, mettendo da parte prevaricazioni e interessi individuali per la distribuzione dell'acqua. E ripensare a un mondo in cui tutti potranno avere equo accesso a questa risorsa vitale».

F.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il report

A Trieste convegno della Cisl sulla gestione dei processi infrastrutturali
 «La sinergia tra diversi mezzi di trasporto aiuta competitività e ambiente»

Troppe auto private
 e scarsa circolazione
 delle merci su rotaia
 I limiti della mobilità

Franco Vergnano

Fare sistema in Friuli Venezia Giulia sulla mobilità di persone e merci dove le «aree di miglioramento» sono parecchie. Questo, in estrema sintesi, il messaggio che la Cisl ha voluto lanciare a imprenditori e politici per accrescere la governance pubblica territoriale dei processi infrastrutturali in un incontro a Trieste. Tra i punti base del rapporto, due riguardano lo spostamento delle persone, tornato su buoni livelli dopo il crollo dovuto alla pandemia. Peccato che il tutto si svolga soprattutto con le automobili private, a scapito dei trasporti pubblici, giudicati insufficienti per qualità e quantità dagli utenti. Anche le tanto decantate modalità di trasporto “sharing” sembrano «destinate – ha spiegato, a margine dell’incontro, Carlo Carminucci dell’Isfort - a rimanere il classico sogno nel cassetto, in Friuli Venezia Giulia come avviene nel resto d’Italia, ed esattamente come è già successo in California e negli Stati Uniti dove da decenni questi sistemi sono incentivati in varie forme». Insomma, il messaggio Cisl è chiaro, racconta Antonio Pittelli, segretario regionale della Fit (Federazione italiana trasporti): «Le potenzialità, grazie alla nostra posizione geografica, sono elevate, ma si può e si deve fare di più e meglio».

Vediamo qualche numero per contestualizzare meglio il tutto, spigolando tra il centinaio di pagine del rapporto Isfort (Istituto superiore di formazione e ricerca per i trasporti), commissionato dalla stessa Fit-Cisl. Tra le note positive c’è appunto il fatto



CRISTINA AMIRANTE
 ASSESSORE REGIONALE
 AI TRASPORTI

«La parola chiave per un'intermodalità efficace è pianificazione»

che la mobilità regionale sia tornata ai livelli pre-Covid, con quasi 2,2 milioni di spostamenti in un giorno medio feriale. Purtroppo, però, il ricorso all’automobile resta il modello di mobilità dominante, confermato anche da

un parco macchine che continua a crescere. È infatti sulla mobilità privata che ricade la scelta dei cittadini abitanti nel Friuli Venezia Giulia, con il 66,5% delle preferenze, a fronte del solo 8,7% nei confronti dei mezzi pubblici. Il

FOCUS SULLE CITTÀ CAPOLUOGO					
Luci e ombre sulla mobilità pubblica					
	Passeggeri trasportati TPL (per abitante)	Offerta TPL (posti*km per abitante)	% autobus a basse emissioni (elettrici, ibridi, metano, gpl)	Offerta di servizi di sharing (veicoli per 10.000 ab.)	Licenze taxi attive (per 10.000 ab.)
Pordenone	12,0	1.706	10,7	10,5	3,7
Udine	73,5	3.094	66,7	9,2	4,1
Gorizia	17,1	1.067	5,9	6,2	2,1
Trieste	212,7	5.690	-	6,5	12,5
Media capoluoghi Nord-Est	139,9	3.782	53,0	53,4	7,4
Media capoluoghi Italia	104,4	4.748	32,9	61,7	12,9
Luci e ombre sulla mobilità privata					
	Densità piste ciclabili (km per 100 kmq)	Densità delle aree pedonali	% auto con anzianità 8 anni e più	Indice del potenziale inquinante delle auto (a)	
Pordenone	128,5	0,16	64,2	1.203	
Udine	81,8	0,06	65,0	1.484	
Gorizia	27,6	0,27	63,7	751	
Trieste	29,6	0,51	63,4	2.022	
Media capoluoghi Nord-Est	62,4	nd	59,3	694	
Media capoluoghi Italia	27,4	nd	65,3	792	

tasso di mobilità sostenibile, ovvero spostamenti a piedi, in bici, monopattino o su mezzi pubblici, risulta al di sotto del 35%, in leggero calo rispetto agli anni precedenti.

A preoccupare è il basso e

declinante ricorso all’intermodalità dei passeggeri. Dal 3,5% del 2010 è scivolato all’attuale 2,6%, il dato più basso al netto degli anni pandemici e nonostante il buon indice di soddisfazione registrato per il trasporto pubbli-

co urbano, che con il 61,3% ha staccato quello per i treni regionali e locali, fermo al 43,8%.

Un altro dato di rilievo del rapporto riguarda le modalità di trasporto scelte dalle aziende regionali per le merci: qui siamo ancora per il 90% sulla rete stradale. Alla intermodalità si lega poi il porto di Trieste, con il grande contributo dato al traffico ferro-nave, soprattutto negli scambi con la Germania. «La sinergia tra diversi modi di trasporto è diventata essenziale per lo sviluppo economico. Questa realtà è rilevante ancora di più per il Friuli Venezia Giulia, per la sua posizione strategica e i suoi collegamenti con Austria e Slovenia», ha commentato Pittelli.

Per la Cisl «promuovere l’intermodalità significa migliorare la competitività economica della regione e al tempo stesso ridurre l’impatto ambientale dei trasporti. Se l’intermodalità è la scommessa di crescita ed attrazione degli investimenti, di rispetto e sostenibilità ambientale, può essere anche la chiave di uno sviluppo turistico ancora più forte, assicurato da una connettività intermodale tra aeroporti, porti, strade, autostrade e stazioni ferroviarie tale da consentire ai visitatori di raggiungere agevolmente la regione e di spostarsi tra le diverse attrazioni turistiche». All’incontro hanno preso parte, tra gli altri, anche Cristina Amirante, assessore regionale Infrastrutture e territorio; Marco Consalvo, amministratore delegato dell’Aeroporto Friuli Venezia Giulia e Zeno D’Agostino, il dimissionario presidente dell’Autorità portuale. —



ZENO D'AGOSTINO
 PRESIDENTE DELL'AUTORITÀ PORTUALE
 DELL'ALTO ADRIATICO

«Il lavoro è la vera infrastruttura del porto, quello che conta sono le persone»



Nuova EQA e Nuova EQB.

Nuovo design. Sistemi di bordo evoluti.
 Autonomia elettrica ancora più efficiente.
 Electric. Crafted by Mercedes-Benz.

Scoprite da Autotorino.



Mercedes-Benz

Nuova EQA: Consumi WLTP ciclo misto: consumo di energia elettrica in kWh/100 km: 14,4 – 18,6. Emissioni CO₂ g/km (combinate): 0
 Nuova EQB: Consumi WLTP ciclo misto: consumo di energia elettrica in kWh/100 km: 15,2 – 19,2. Emissioni CO₂ g/km (combinate): 0

Autotorino S.p.A. Concessionaria Ufficiale di Vendita e Assistenza Mercedes-Benz
 MUGGIA (TS) Via Martinelli 10, Tel. 040 2397101

overday.org



NSD s.r.l

Serramenti

VUOI CAMBIARE I SERRAMENTI?

CON NOI PUOI
BENEFICIARE DELLE
DETRAZIONI FISCALI DEL 50%
A TUTTA LA BUROCRAZIA
CI PENSIAMO NOI!



COSA ASPETTI?

Agos

CI OCCUPIAMO ANCHE DEL TUO FINANZIAMENTO

TRIESTE

Via Flavia, 5 | 040. 2456150 - 335. 6600977
info@nsdsrl.it | **www.nsdsrl.it**

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per ulteriori informazioni richiedere sul punto vendita il "Modulo informazioni europee di Base sul credito ai consumatori" (SECCI) e copia del testo contrattuale. Offerta valida fino al 31/12/2023. Salvo approvazione Agos Ducato S.p.A. N.S.D srl opera quale intermediario del credito NON in esclusiva.

overpost.biz

Le tensioni politiche

Luce verde dal Consiglio europeo Al via i negoziati con la Bosnia

Ok unanime, parte l'iter per l'adesione. Le congratulazioni di Michel. Palazzo Chigi: «Decisione storica»

Stefano Giantin / BELGRADO

Dopo ore e ore di attesa sfiancante, poco dopo le nove di ieri sera arriva l'ufficialità di una notizia, storica e fondamentale. Notizia che riguarda la Bosnia-Erzegovina, Paese candidato all'ingresso alla Ue da fine 2022, che ieri ha ricevuto finalmente luce verde per l'apertura dei negoziati d'adesione con Bruxelles. Un successo enorme per Sarajevo anche se con qualche limite, dato che manca ancora la data d'inizio di un processo che si prospetta comunque lungo e accidentato.

La luce verde è stata decisa dal Consiglio europeo, con una risoluzione all'unanimità, raggiunta dopo aver convinto anche gli Stati membri ancora restii – pare fossero Francia, Danimarca, Estonia e Paesi Bassi – a dare il proprio assenso. Notizia che è stata data dallo stesso presidente del Consiglio europeo,

Charles Michel, via X, prima che fosse notte fonda. «Il Consiglio europeo ha deciso di avviare i negoziati di adesione con la Bosnia-Erzegovina. Congratulazioni, il vostro posto è nella nostra famiglia europea» e la decisione presa ieri «rappresenta un passo avanti fondamentale nel vostro percorso verso l'Ue», ha scritto Michel, aggiungendo che «il duro lavoro fatto» negli ultimi mesi da Sarajevo è stato apprezzato. E ora deve continuare. È quella la via – fatta di riforme, rispetto dello stato di diritto, lotta a crimine organizzato e corruzione e alle pulsioni secessionistiche di parte della leadership nazionale – che porterà la Bosnia-Erzegovina a diventare, si spera in un futuro non troppo lontano, un membro Ue a tutti gli effetti, «come vuole il vostro popolo», ha sottolineato Michel.

Si tratta di un messaggio alla Bosnia e a tutti i Balcani e di



L'ANNUNCIO
IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO EUROPEO
CHARLES MICHEL

«Passo avanti
fondamentale:
premiato il duro
lavoro fin qui»

una «decisione storica» per un obiettivo «ricercato con convinzione dall'Italia», il commento di Palazzo Chigi. Obiettivo che «non è stato facile» raggiungere ha svelato a caldo il premier croato Andrej Plenković, che ieri pomeriggio aveva ammesso che c'erano ancora Paesi Ue assai contrari all'apertura dei nego-

ziati. Ma il sì alla fine concordato è «una delle più belle notizie» che si potessero ricevere, ha aggiunto Plenković.

Che la fumata bianca fosse nell'aria era stato evidente già nel primo pomeriggio, quando anche uno dei Paesi più dubbiosi sull'allargamento, l'Olanda, aveva abbozzato. «Appoggeremo la racco-

mandazione della Commissione sull'apertura dei negoziati», aveva infatti annunciato il premier olandese Mark Rutte, dopo che anche il Parlamento dell'Aja aveva dato luce verde, pur sottolineando che la Bosnia-Erzegovina dovrà compiere tutte le «azioni necessarie delineate nel rapporto della Commissione prima che vengano concordati i negoziati di adesione». Questi tuttavia sono dettagli, certamente importanti, ma che non macchiano il successo bosniaco. «La decisione» dei leader Ue «rappresenta un passo importante per avvicinare il paese all'Ue», ha assicurato la presidente dell'Eurocamera, Roberta Metsola. «Sappiamo che ci aspetta un lavoro enorme» prima di issare la bandiera blu a dodici stelle, ha affermato anche il membro croato della presidenza tripartita bosniaca, Zeljko Komšić.

Ma ora, anche solo per una notte, è tempo solo di festeggiare – in una Bosnia finalmente alla pari con Ucraina e Moldova, premiate con l'apertura dei negoziati già a dicembre 2023. Ora la palla ripassa alla Commissione, che dovrà lavorare per preparare il «quadro negoziale», ma solo quando tutte le riforme richieste nel 2022 da Bruxelles saranno rispettate, si legge nelle conclusioni della prima giornata del vertice Ue. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE DUE NUOVE TAPPE DEL ROADSHOW

Scienza e imprenditoria, Bsbf in vetrina a Bratislava e Praga

«Il coinvolgimento di un numero crescente di stakeholder su scala internazionale è un obiettivo primario per l'amministrazione regionale, non solo in vista» dell'evento di ottobre «ma nella prospettiva di rafforzare l'interrelazione tra mondo della ricerca e delle imprese e generare così ricadute economiche e occupazionali rilevanti sul territorio». Lo ha sottolineato l'assessore regionale alla Ricerca Alessia Rosolen al termine della due giorni che ha visto il Big Science Business Forum - a Trieste dall'1 al 4 ot-

tobre - presentarsi dapprima a Bratislava e poi a Praga. Le due tappe fanno seguito all'appuntamento di Belgrado di fine febbraio e si inseriscono nel contesto del roadshow che l'Ince (l'iniziativa centro-europea il cui Segretariato esecutivo ha sede a Trieste, guidato da Roberto Antonione) ha ideato per promuovere Bsbf nelle principali capitali dell'Europa centro-orientale.

Ai due incontri appena conclusi ha preso parte la delegazione guidata da Rosolen e dal direttore di Bsbf 2024 Paolo

Acunzo, col supporto del direttore regionale con delega ai Progetti strategici e innovazioni Ketty Segatti e del responsabile Ricerca&Innovazione di Ince Alessandro Lombardo. Il primo, presente l'ambasciatrice italiana presso la Repubblica Slovacca Catherine Flumiani, ha visto l'intervento, tra gli altri, del direttore generale della sezione strategica del ministero dell'Economia Gabriel Galgóczi, del direttore dell'Ufficio per le politiche aerospaziali Michal Brichta, del vicepresidente dell'Accademia delle



L'assessore Alessia Rosolen con l'ambasciatore Mauro Marsili

scienze Martin Venhart e del direttore del Dipartimento statale ricerca e sviluppo Martin Sponiar. Il secondo si è svolto all'Ambasciata d'Italia di Praga, ospiti dell'ambasciatore

Mauro Marsili, presenti l'ambasciatrice e coordinatrice nazionale Ince Hana Hubackova, il direttore dell'Ufficio innovazione Ales Hala e il presidente dell'Associazione ceca per il

nucleare Tomas Kovalovsky. «I 150 stand già prenotati in Porto Vecchio sono indice – così Rosolen – della grande attenzione che gravita attorno al Forum e sulla quale dobbiamo investire con convinzione».

Chiusi i bandi per coinvolgere le Pmi, con l'adesione di 26 soggetti da 14 Paesi diversi, e l'affiliazione di ulteriori 9 infrastrutture di ricerca alle 10 Big Science Organizations promotrici dell'evento, la fase di selezione è ora rivolta alle imprese con all'attivo collaborazioni con le Bso per delineare proposte atte a costruire un mercato comune delle Big Science e, da ultimo, al trasferimento tecnologico. L'11 aprile il Forum sarà presentato alla Camera di Commercio italo-belga a Bruxelles; il roadshow Ince prosegue il 16 aprile a Varsavia e il 7 maggio a Budapest. —

PAOLETTI

Dal 1963

lingotti
monete
preziosi
stime/perizie

via Roma, 3 - Trieste
040 630430
ANCHE A DOMICILIO

L'ANNUNCIO DEL MINISTRO CROATO

«Stop controlli ai confini prima del via all'estate»

Italia, Croazia e Slovenia contano di eliminare i controlli alle rispettive frontiere entro l'inizio della prossima stagione turistica, sostituendoli con un altro meccanismo di cooperazione. Lo ha detto il ministro dell'Interno croato Davor Božinović, dopo un incontro ieri a Brdo pri Kranju, in Slovenia, coi colleghi italiani Matteo Piantedosi e sloveno Bostjan Poklukar centrato su questioni migratorie. «È nostro comune obiettivo sostituire i con-

trolli interni con diverso meccanismo di cooperazione prima dell'inizio della stagione turistica di quest'anno, giugno», ha detto Božinović citato dall'agenzia croata Hina. Nell'incontro, ha aggiunto, si è concordato di istituire in breve pattuglie congiunte di polizia ai confini fra i tre Paesi. Come ha detto Božinović, da gennaio il numero di migranti illegali entrati in Croazia è sceso del 17% rispetto al 2023, e salito del 40% in Bosnia.

†

È mancato un uomo eccezionale

Ottone Gianolla

da Momiano

Lo annunciano la moglie MARISA, RENZO con SABRINA e parenti tutti.
Lo saluteremo sabato 23 alle ore 10 nella cappella di via Costalunga.

Trieste, 22 marzo 2024

Caro zio, riposa in pace.
Lorella, Gerardo con Rosita, Gianmarco e Romina.

Trieste, 22 marzo 2024

Caro Amico di sempre, ci mancherai tantissimo.
CARLO e CLAUDIA MARIN.

Trieste, 22 marzo 2024

22-03-1998 22-03-2024

Giuseppe Rosato

Sei e sarai sempre e per sempre con noi, tra di noi.

I tuoi cari

Trieste, 22 marzo 2024

A. MANZONI & C. S.p.A.

LA RICHIESTA DI NECROLOGIE PUÒ ESSERE EFFETTUATA: CONTATTANDO IL NUMERO VERDE

800-700800

ATTRAVERSO LO SPORTELLO WEB

sportelloweb.manzoniadvertising.it

Il pagamento potrà essere effettuato solo con carta di credito

IL PROCESSO

«Ora sento che tutto ha un gusto strano» Quello che Giulia ha raccontato alla sorella

Chiara Tramontano ha ricostruito in tribunale la relazione «tossica» tra la vittima e Impagnatiello, che è alla sbarra

Francesca Brunati / MILANO

Non riusciva a mangiare più nulla. Tutto aveva un sapore «strano», il latte appena aperto, la verdura e l'acqua sapevano di ammoniaca. A ciò si aggiungeva un mal di stomaco perenne e il dolore di una relazione che non andava: il padre del figlio che aveva in grembo, oltre a cercare di farla passare per «pazza» e paranoica, la tradiva ed era assente e il loro rapporto si trascinava tra alti e molti bassi, la solitudine e le menzogne.

SENZA LACRIME

A descrivere una relazione durata solo pochi mesi è stata Chiara Tramontano, testimone a Milano al processo per l'omicidio di sua sorella di Giulia, uccisa lo scorso maggio al settimo mese di gravidanza da Alessandro Impagnatiello. Il 30enne, come ha ribadito la difesa, chiederà l'accesso alla giustizia riparativa. Senza mai scomporsi, e anche trattenendo le lacrime, Chiara, un dottorato in nanomedicina all'estero, ha ripercorso passo a passo la storia di coppia tra la sorella e il barman. Il quale, per l'accusa, prima ha cercato di far morire la compagna somministrandole giorno dopo giorno piccole dosi di topicida e poi, quando non ha più saputo gestire la sua doppia vita sentimentale, l'ha accoltellata e ha cercato di bruciare e far sparire il corpo. Mentre lui, in gabbia, è stato tutto il tempo con lo sguardo a terra e la testa semi-nascosta, Chiara, che mai lo ha chiamato per nome ma sempre «imputato», ha descritto una convivenza «tossica» su cui lei aveva espresso il suo «disappunto» per le continue «vessazioni», il nascondere «indizi» e l'esistenza di una situazione «psicologica pesante, volutamente creata». Due mesi prima di rimanere incinta, nell'ottobre 2022, Giulia aveva scoperto del tradimento tramite delle cuffiette che,

collegate all'iPad, le hanno permesso di localizzare Impagnatiello: ogni giorno si recava sempre nello stesso posto. Ha parlato poi della foto inviata dalla sorella con il test di gravidanza positivo: dall'immagine «vedevo le sue lacrime e le chiesi se erano di gioia o di paura. La sua paura era per come lui avrebbe accolto la notizia. Ed era una brutta notizia perché il bambino non era gradito. Lei era infelice e triste perché già si sentiva mamma». Lui all'inizio non lo voleva, poi ha cambiato idea e poi l'ha ricambiata

Dopo l'avvelenamento fallito con il topicida, il compagno l'ha uccisa a coltellate

Ma era troppo tardi: non si poteva più abortire anche se lei non avrebbe voluto «vedere negli occhi dei figli quelli di chi le aveva provocato tanto dolore». Quindi, la decisione di tenere il piccolo, di chiudere con Impagnatiello e crescerlo da sola. Con suo papà e futuro nonno - a cui avrebbe voluto fare la sorpresa con un pacchettino mai aperto con dentro un ciuccio - che le aveva assicurato «noi tiosterremo». «Era una storia in cui c'erano tanti dubbi, - ha proseguito -, tante incertezze, episodi sospesi con un poi ne parliamo. Ma lei era innamorata...». Oltre ai preparativi per accogliere il neonato, ha ricordato di quando Giulia, per l'ultima volta, è andata a Napoli ovviamente senza il compagno il quale, per altro, faceva di tutto per «allontanarla dalla famiglia», e «isolarla». «L'avevo lasciata con il pancino e l'ho ritrovata con un gran pancione - ha proseguito -. È stata l'ultima volta che mangiammo tutti insieme a casa. Lì ho detto che avrei smesso di fare il giudice di quella storia e avrei supportato solo mia sorella». —



Chiara Tramontano al processo ad Alessandro Impagnatiello accusato dell'omicidio di sua sorella, Giulia Tramontano ANSA

ALLE PORTE DI TORINO

Legato e torturato per 12 ore Arrestati due adolescenti

L'uomo di 56 anni, sotto minaccia, si era presentato in banca chiedendo di ritirare dei risparmi: l'impiegata insospettita ha chiamato il 112

TORINO

Quando ha raccontato quello che aveva dovuto subire per 12 interminabili ore, per gli investigatori non è stato facile non paragonare la sua storia a quelle raccontate da Anthony Burgess in «Arancia meccanica». Ma a stupire di più i carabinieri di Rivoli, alle porte di Torino, è stato il fatto che i

presunti torturatori di un 56enne fossero due ragazzi di 15 e 16 anni che da tempo avevano preso di mira l'uomo, fino a sequestrarlo per due giorni e una notte in una stalla adiacente alla cascina diroccata in cui vive. Sono ora accusati dalla procura dei minori di sequestro di persona a scopo di estorsione e lesioni gravi. Hanno entrambi alle spalle denunce per piccoli reati, ma non farebbero parte di baby gang. I carabinieri li hanno fermati grazie alla telefonata di un'impiegata di banca, insospettita dal volto pieno di lividi dell'uomo che, impaurito,

si era presentato allo sportello per chiedere di ritirare parte dei suoi risparmi. Cinquemila euro: questo il prezzo del riscatto che i minori avevano chiesto all'uomo affinché quell'incubo terminasse. «Non ti libereremo finché non ci darai i soldi», gli avrebbero detto. Tutto era iniziato quando i due erano entrati nel casolare, nelle campagne tra Rivoli e Rosta, in cui il 56enne vive da solo. I ragazzi abitano non molto lontano da lì. L'uomo era stato già vittima di un'aggressione da parte dei due minori a dicembre e aveva paura quando li incontrava. «Sap-

priamo che hai dei soldi, devi darci tutto». Sarebbe iniziato così. L'hanno portato dentro alla piccola stalla. Lo hanno picchiato a turno, calci e pugni. Gli hanno fracassato una mandibola. Botte per un intero giorno. La mattina dopo sono tornati e hanno ricominciato: minacce, ma soprattutto torture. Infine hanno legato il 56enne mani e piedi con una corda, lasciandolo un'intera notte al freddo. Martedì pomeriggio sono ritornati, lo hanno slegato, vestito e accompagnato in banca, a Rivoli. «Preleva i 5 mila euro, ti aspettiamo fuori», la loro ultima minaccia. Deciso l'intuito dell'impiegata che conosceva il cliente e che lo ha salvato decidendo di chiamare il 112. I due sono stati fermati fuori dall'istituto di credito, per il 56enne in ospedale la prognosi è di 25 giorni. I due ragazzi si trovano al centro di prima accoglienza di Torino, in attesa dell'udienza di convalida.

DAVANTI A UN ASILO A SCAMPIA

La chat delle mamme finisce a suon di botte

Chi ha figli a scuola fa parte probabilmente di un qualche gruppo Whatsapp di genitori. A Scampia le mamme dell'asilo avevano deciso di creare un gruppo dopo che l'istituto aveva offerto ai genitori di partecipare direttamente alle attività della scuola, a turni, con due genitori alla volta, da concordare per ogni classe. Una delle mamme - è emerso dalle indagini dei Carabinieri - avrebbe però deciso di modificare il giorno di visita, senza chiede-

re un parere agli altri. La decisione, comunicata sul gruppo ha creato la polemica. Dalle dimostranze si è passati agli insulti e la decisione di arrivare a un chiarimento di persona, all'esterno della scuola A iniziare sono state due mamme, ma dopo poco si è arrivati a 7 donne infuriate che si sono prese a botte senza esclusione di colpi. Qualcuno ha avvisato i Carabinieri della stazione di Scampia, la cui sede è di fronte alla scuola.



Un patteggiamento con la giustizia Usa

Assange, spunta la soluzione

Un patteggiamento con una dichiarazione di colpevolezza per un reato meno grave: sarebbe questa la soluzione offerta a Julian Assange per evitare l'estradizione negli Usa e il rischio di una pena più pesante per il fondatore di Wikileaks, in carcere a Londra da 5 anni.

IN PROVINCIA DI NAPOLI

Lezione sul bullismo Via il bimbo autistico

Non credeva ai suoi occhi quando ha visto quel video ripreso durante un evento organizzato nella scuola del figlio autistico per celebrare la giornata mondiale contro bullismo e cyberbullismo. E le immagini, girate in un istituto scolastico di Afragola, in provincia di Napoli, sono chiare: il ragazzo, che ha 11 anni, è seduto accanto all'insegnante di sostegno. Pronuncia i tipici suoni ripetitivi e incontrollabili di chi è af-

flitto dalla sindrome autistica. «Suoni di gioia», per chi conosce il ragazzino, felice e sorridente per quel momento di socialità, ma evidentemente percepiti come fastidio dalla preside che invita la docente a prenderlo per mano e accompagnarlo fuori dalla palestra. La mamma ha deciso di rivolgersi all'associazione «La battaglia di Andrea», che ormai da anni si batte per i diritti dei diversamente abili.

Le idee

ARROGANZA E LITIGIOSITÀ SOFFOCANO L'AUTOCRITICA

PIERALDO ROVATTI

L'aria che tira nel dibattito pubblico (ma anche negli scenari privati), se proprio non vogliamo parlare di dogmatismo, è intrisa di "ideologia" nel senso negativo del termine. Ogni tanto si levano voci a difesa del pensiero critico ma non è certo questo il modo di pensare che viene di solito praticato, anzi è una pratica lasciata al margine, poco esercitata, forse perché si crede che non porti risultati concreti. Riteniamo che sia tempo perso che rallenti l'esigenza di arrivare subito a un dunque.

Forse ancora peggio, perché – se guardiamo bene lo svolgimento dei dibattiti – sembra che ci sia poca chiarezza sul senso e l'opportunità dell'esercizio del dubbio, sempre che esista un qualche accordo su che cosa sia un pensiero critico. Quest'ultima considerazione risulta alquanto allarmante, però è difficile negare che abbia un suo riscontro e che tutto ciò abbia a che fare con una generale mancanza di chiarezza al proposito. Credo che normalmente si salti un passaggio decisivo: se anche riteniamo doveroso un pensiero critico, perché tale critica diventi socializzabile, cioè produca ascolto e condivisione, dovrebbe mettere in gioco il soggetto che se ne fa portatore, e qui, per dirla piatta, casca l'asino. Infatti il soggetto in questione tende a nascondersi dietro l'oggetto della propria critica, come se non avesse nulla a che fare con ciò che sta dicendo agli altri.

Per diradare la nebbia che rischia ogni volta di avvolgere un pensiero critico, quand'anche si manifesti, è giocoforza capire che qualunque pensiero critico comporti un doppio movimento: verso l'esterno – ovviamente – perché prende di mira la mancanza di criticità che caratterizza il nostro presente nelle sue varie manifestazioni autoritarie, ma anche – necessariamente – verso l'interno, nel senso che riguarda la soggettività stessa di chi lo esercita.

Il dubbio si rivolge verso il fuori, ma dovrebbe rivolgersi nello stesso tempo verso il dentro e da lì prendere quel poco di verità che lo rende utile, socializzabile, culturalmente incisivo, politicamente rilevante. Altrimenti il cerchio di tale pensiero critico tenderà a chiudersi su

L'aria che tira nel dibattito pubblico, se proprio non vogliamo parlare di dogmatismo, è intrisa di ideologia



Bagarre al Senato in una foto d'archivio

sé stesso, cancellandone l'efficacia, omologandolo alle altre voci che affollano gli attuali regimi comunicativi. Li chiamerei proprio "regimi" dato che alla fine ciascuno esercita la sua funzione di rex (come l'ha chiamata una volta Michel Foucault), cioè appunto il proprio carattere autoritario.

Allora la domanda cruciale potrebbe essere: come possiamo difendere il carattere "critico" dei nostri modi di pensa-

re senza che affoghino subito nella palude dell'autoritarismo? Forse possiamo difendere il pensiero critico legandolo strettamente a un esercizio costante di autocritica. Troppo complesso il tenere

in piedi, il mettere costantemente alla prova questo legame? Sì, non è facile, come ci insegna l'esperienza quotidiana (e come ci mostra la migliore psicoanalisi). Tuttavia o passiamo per di qua o rischiamo che il pensiero critico venga omologato a tutti gli altri pensieri affermativi che oggi circolano ovunque, in modalità più o meno rischiose.

Non è facile perché non siamo affatto abituati a guardare dentro noi stessi, a quel complicato annodamento di certezze e incertezze di cui è fatto il nostro comportamento mentale. Però qui sta

un bivio decisivo che ci aspetta una volta che fossimo riusciti a mettere in connessione il fuori con il dentro, insomma l'oggettività dell'esterno con la soggettività dell'interno. Bivio che consiste nel valorizzare l'incertezza anziché lasciarla da parte considerandola un semplice ostacolo al pensiero. Si tratta di una svolta davvero decisiva poiché il fondamento del pensiero critico sembra dipendere da come riusciamo a dar valore anche a ciò che è incerto, trovando lì il nocciolo stesso di quel dubbio che dovrebbe attraversare il pensiero critico. Di più, senza il quale esso è destinato a gonfiarsi come ogni altro pensiero.

Cerchiamo, allora, di farla questa mossa dal pensiero critico al pensiero autocritico. È una mossa molto poco praticata: una mossa difficile da decidere perché, di solito non ne vogliamo sapere di noi stessi e in realtà ne sappiamo poco. Ma è proprio questa ignoranza di noi stessi che inquina tutto ciò che pensiamo pubblicamente, che fa sì che difendiamo strenuamente le nostre idee solo perché l'appartenenza produce un godimento nelle nostre parole, e ce le fa difendere con ostinazione "contro" quelle degli altri. Già, dove è finita l'autocritica? Direi che è stata espulsa da un individualismo ormai generalizzato, producendo un'idea litigiosa e arrogante di socialità. —

L'EUROPA DI DOMANI TUTTA DA SCOPRIRE UN'INCOGNITA ANCHE IL VOTO NEGLI USA

FRANCO DEL CAMPO

C'è ancora un domani? Cosa ci riserva il futuro più o meno prossimo? Lo sapremo presto. Questo è un anno straordinariamente denso di elezioni, alcune delle quali, come quelle in Russia, con la riconferma blindata, dopo morti ed arresti di tutti i possibili oppositori, di Vladimir Putin. Nei paesi democratici, invece, c'è sempre un elemento di incertezza dovuto alla fluidità degli elettori, che qualche volta "disubbidiscono" alle previsioni dei sondaggi. Il mondo che verrà, domani o quasi, a molti piacerà, ad altri molto meno, ma in democrazia le regole sono queste. In Italia il tour elettorale è già iniziato, ma il grosso deve ancora arrivare. Dopo la Sardegna, vinte per un soffio dal candidato del centrosinistra, e l'Abruzzo, vinto - nonostante le illusioni del centrosinistra - nettamente dal centrodestra, adesso arriveranno le elezioni regionali di Basilicata, Umbria e Piemonte, tutte governate dal centrodestra, che sembrano "affezionate" ai governatori uscenti. Il centrosinistra, invece, bisticcia, si spacca, tradisce ed entra in confusione. Poi ci saranno le elezioni europee - 8 e 9 giugno 2024 - decisive per delineare l'Europa dei prossimi anni, accorpate con un poderoso "election day" e oltre 3700 comuni da rinnovare.

Se nelle città prevale una scelta diretta del candidato sindaco (nei comuni più grandi grazie al doppio turno), oltre gli schieramenti politici, alle regionali e alle europee prevarrà l'orientamento "ideologico",

Si sta esaurendo, la visione di una Europa unita e "progressiva", nata dal Manifesto di Ventotene

che in questo momento sembra premiare il centrodestra e la destra più estrema, sovranista e anti migranti. Lo stesso accadrà nel resto d'Europa, con l'eccezione del Regno Unito, dove sono favoriti i laburisti, che però gioca in un altro campionato.

Si sta esaurendo, così, la visione di una Europa unita e "progressiva", nata dal Manifesto di Ventotene, scritta con spirito profetico da tre antifascisti, Altiero Spinelli, Ernesto Rossi, Eugenio Colorni, al confino nel 1941. Il sogno "impossibile" dell'unione europea è diventato realtà grazie ad altri "padri fondatori", tra i quali gli italiani Altiero Spinelli e Alcide De Gasperi, i francesi Jean Monnet e Robert Schuman, il tedesco Konrad Adenauer, il lussemburghese Joseph Beck e il belga Paul Spaak. Dagli ideali, alla politica, all'economia, passo dopo passo, l'Europa, che aveva dato il via a due guerre mondiali, si è unita e pacificata. Socialisti e cattolici, ma anche liberali, si sono uniti in una sorta di patto costitutivo. Poi la memoria si è consumata, l'ottimismo si è esaurito, le crisi hanno intaccato la fiducia, e così è riemersa l'idea - prepotente - che è meglio fare da soli, senza cedere la propria "sovranità". L'Europa di domani è tutta da scoprire, ma quest'anno conteranno soprattutto le elezioni degli Stati Uniti d'America.

Se dovesse vincere, sul traballante Biden, Donald Trump, che aveva sostenuto l'assalto eversivo al Campidoglio, il mondo si affaccerà su una voragine di incertezze. "Make America Great Again", fare di nuovo grande l'America, significa fregar-sene di tutti gli altri e in particolare dell'Europa, senza nascondere le sue simpatie per Putin, secondo il quale - udite udite - Adolph Hitler, "ha fatto anche cose buone". Ma a molti, anche dalle nostre parti, piace così. Ci sarà, allora, ancora un domani? —

LA CULTURA DELLE ARMI CHE NON SIRIESCE A FERMARE

MONS. ETTORE MALNATI

A conclusione del secondo conflitto mondiale si è sviluppato sia in una prospettiva culturale, politica ed educativa a livello internazionale un voler superare l'idea della conflittualità armata per risolvere contenziosi tra gli Stati. La Dichiarazione dei diritti dell'uomo del '48 ne fa fede. La stessa attenzione internazionale durante la guerra fredda, con la risoluzione "razionale" della questione di Cuba, fu un respiro di speranza nel considerare che ci si avviava verso una cultura dei negoziati e non dei conflitti. Certo le sanguinarie eccezioni vi furono con la complicità della

politica internazionale degli Usa, vedi il Vietnam e poi l'ingerenza nell'Iraq.

Se da una parte si continuava una situazione belligerante, nelle aree culturali di formazione prevaleva l'irenologia alla polemologia. Ricordo che appena avviato il corso di scienze diplomatiche alla facoltà di Scienze politiche all'università di Trieste con sede a Gorizia, molti più studenti erano interessati a irenologia e meno a polemologia. Questo era il clima che dagli anni Settanta-Ottanta si stava assaporando. Parlare di interventi armati e affrontare problematiche internazionali era un qualcosa che usciva

dal coro. La stessa politica europea e occidentale in genere, anche grazie alle posizioni dei Pontefici Romani come Giovanni XXIII, Paolo VI e Giovanni Paolo II, e la stessa Comunità internazionale sottolineavano l'importante ruolo dello sviluppo da offrire ai popoli dell'indigenza da parte dei paesi "opulenti" e l'oculato ed attento lavoro diplomatico a tutti i livelli per superare le varie contrapposizioni. Di grande rilievo fu la riconciliazione delle due Germanie con la caduta del muro di Berlino "senza colpo ferire", ma grazie ad un lavoro diplomatico di grande spessore che ha visto in campo "il meglio" della politica di quell'Europa che portava con sé lo spirito dei Padri dell'Europa dei popoli e non solo dei mercati, quali furono De Gasperi, Schuman e Adenauer, che seppero trarre dai principi cristiani una solidarietà culturale orientata alla pace nella giustizia e lontana dalla logica dei conflitti armati.

Oggi nel cuore dell'Europa vi è una guerra di aggressione ed una controffensiva dove si ritiene di giungere ad un "cessate il fuoco" con un continuo mettere in campo armi sempre più ag-

gressive, foriere di morte e di distruzione. Non si intravede una reciproca volontà per il di "ces-sate il fuoco" mediante coraggiosi negoziati con un arbitro neutrale e di spessore internazionale, ma si continua enfaticamente a chiedere armi per "giungere alla vittoria". Ogni soluzione armata è già di per sé una sconfitta.

Vi è poi qualche autorevole capo di Stato che fa intravedere di essere disposto ad inviare uomini e donne soldato per azioni belliche in terra altrui. Quanto siamo lontani da una politica internazionale che veramente voglia la cessazione di questi massacri, con trattative che trovino un adeguato compromesso perché finisca "il rumore" delle armi e vi sia il colloquio di un cessate il fuoco per dare così una speranza pace nella giustizia possibile e un futuro dignitoso a donne, bambini e uomini che "sognano" di ri-assaporare la gioia delle cose semplici nella propria famiglia e nei propri villaggi. Basta investire nelle armi, investiamo sulla ragione del dialogo, sulla solidarietà e sulla fraternità tra i popoli, dove la convivenza tra le diverse culture e tradizioni diviene preziosa opportunità per tutti. —

ECONOMIA

ESG

360
FVGLa Sostenibilità
di Banca360 FVG

L'ANALISI

Casa, a Trieste salgono i prezzi ma i tassi frenano gli acquisti

La fotografia scattata dall'Osservatorio immobiliare 2024 di Nomisma
«Continua però la crescita del mercato della locazione residenziale»

Nicola Brillo / TRIESTE

Per il quinto anno consecutivo crescono i prezzi di mercato delle abitazioni a Trieste, ancora sostenuti da una robusta domanda di acquisto. In particolare, aumentano mediamente del 2,7% per le abitazioni nuove o ristrutturate e del 3,2% per le abitazioni usate (in entrambi i casi significativamente più elevati della media del panel di città monitorato). Per il prosieguo dell'anno è attesa una congiuntura stazionaria per compravendite e locazione, con riferimento al numero di contratti e alle quotazioni medie.

I dati sono emersi dall'Osservatorio immobiliare 2024 di Nomisma dedicato ai mercati intermedi. Il mercato della compravendita si conferma «liquido» a Trieste e provincia, con tempi di assorbimento assestati su 3-4 mesi per gli immobili nuovi e usati. Diminuisce contestualmente lo sconto sul prezzo iniziale richiesto, che scende a 6 punti percentuali per le abitazioni nuove e a 8 per le usate. Positiva anche la congiuntura del mercato locativo con canoni che crescono in media del +4,7% annuo. I tempi di locazione si attestano intorno



Trieste è tra le città in cui il mercato immobiliare è più dinamico e attrattivo

a un mese, mentre i rendimenti da locazione sono stabili al 5,9%. Dall'indagine effettuata a febbraio 2024 da Nomisma presso gli intermediari immobiliari emerge come circa il 60% della domanda che transita per agenzia è rivolta all'acquisto, in forte calo rispetto al 2022. In tale contesto, la quota di acquirenti dipendenti da mutuo è diminuita

su base annua ed è pari al 64%.

«Il mercato residenziale triestino mostra una tenuta significativa rispetto alla media dei mercati intermedi» scrive Nomisma nell'Osservatorio «la stretta creditizia e l'incremento progressivo dei tassi di interesse sui mutui hanno comunque impattato negativamente anche sul mercato di Trieste,

che ha registrato un generalizzato raffreddamento della domanda dipendente da mutuo. In tale contesto, continua la crescita del mercato della locazione residenziale, sospinto dall'intensità della domanda, dal rialzo dei canoni e dalla velocità di assorbimento del mercato». Nel comparto degli uffici la domanda di acquisto rimane sostanzialmente sta-

bile su base annua. Si conferma il trend di crescita dei prezzi medi, in ragione del +1,7% annuo. Si assesta lo sconto medio sul prezzo richiesto 13-14%, con tempi di vendita che si allungano su base annua (7 mesi).

Nel mercato della locazione, la variazione media annuale dei canoni (+1,9%) mostra una performance migliorativa rispetto a quella degli altri mercati intermedi. Stabile il tempo medio di assorbimento del mercato (5 mesi), come pure i rendimenti lordi annui (5,8%). Il comparto dei negozi conferma nella prima parte del 2024 un trend crescente di prezzi e canoni. Le quotazioni di vendita presentano un incremento del 2% annuo con tempi di vendita stabili a 7 mesi. Lo sconto medio sul prezzo richiesto è in diminuzione e pari a 11 punti percentuali, mentre il rendimento medio da locazione si conferma stabile all'8,1%.

A livello nazionale prosegue la stretta creditizia: secondo Nomisma il calo del 9,7% delle compravendite nel 2023 è da imputare esclusivamente alla componente di domanda assistita da mutuo che ha subito una flessione del 26%, mentre la restante quota di mercato è risultata in crescita del +4,8%. A livello nazionale cresce la domanda di affitto: +3 punti percentuali rispetto allo scorso anno. L'indice di performance delle compravendite residenziali di Verona evidenzia invece, nel corso del 2023, un brusco arretramento. Le cause principali vanno ricercate nella diminuzione delle compravendite e nella minore intensità della domanda rispetto ai due anni precedenti. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ELETTRODOMESTICI

Electrolux, in bilico l'accordo sugli esuberi

VENEZIA

Un accordo per la gestione di 164 impiegati tra le varie sedi di Electrolux Italia è stato firmato ieri a Quarto d'Altino (Venezia), ma il documento potrebbe non avere validità dal momento che tra le Rappresentanze sindacali interne (Rsu) le sigle sono meno della metà e questo, secondo quanto si apprende, potrebbe vanificare l'intesa. Lo riferiscono fonti sindacali spiegando che il dissenso sarebbe maturato sostanzialmente sull'entità dell'incentivo all'esodo volontario, pari a 72 mila euro, e sul metodo, dato che i rappresentanti nazionali di Fiom Cgil, Fim Cisl e Uilm Uil avrebbero posto la loro sigla nell'ambito di un incontro ristretto con l'azienda senza un confronto preventivo con il coordinamento ampio giunto nel Veneziano da tutti i siti.

In più, viene ancora evidenziato, nessuna firma sarebbe giunta, né dai sindacati territoriali né dalle Rsu, relativamente allo stabilimento di Porcia (Pordenone) rispetto al quale è stata annunciata per il prossimo 14 maggio l'apertura di una procedura di licenziamento per 95 operai. Se sarà accertato che l'accordo sottoscritto non ha un numero di consensi sufficiente il dossier verrà avvocato dal Ministero del Lavoro. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LO SPIN-OFF PER L'ARREDAMENTO

Fincantieri battezza Operae Interiors Obiettivo 50 milioni

TRIESTE

Fincantieri sbarca a terra con lo spin-off Operae Interiors, specializzato nella gestione di tutte le fasi dei progetti di arredamento di lusso chiavi in mano per yacht, residenze, ville, hotel, ristoranti e negozi. Nei suoi primi mesi di attività, Operae Interiors che ha come presidente Lorenza Pigozzi e amministratore delegato Davide Biddiri, è riuscita rapidamente ad affermarsi come player di punta in diversi mercati: Italia ed Europa, ma anche Usa e Medio Oriente (Arabia Saudita, Emirati Arabi Uniti). Oggi, la società mira a espandersi ulteriormente su scala globale, man-



L'Ad Davide Biddiri

tenendo sempre salde le radici nell'eccellenza manifatturiera italiana.

Rosee le aspettative con la previsione di chiudere l'anno con ricavi pari a 13 milioni. E per il futuro il nuovo brand punta a rafforzare il presidio sul mercato interna-

zionale, con l'obiettivo di raggiungere un fatturato di oltre 50 milioni entro il 2028. Abbiamo «una vasta rete di oltre 500 botteghe artigiane che sono la nostra forza e noi siamo la loro», spiega Biddiri. «Siamo partiti dall'esperienza che già avevamo all'interno delle navi da crociera con Marine Interiors, «l'idea è stata quella di aggredire mercati adiacenti con buone marginalità. Il mercato più semplice» evidenzia l'Ad «prevedeva di sbarcare a terra: l'abbiamo studiato, abbiamo visto che il mercato è nella fascia alta e abbiamo capito che avevamo le competenze tecniche. Oggi, dopo un anno, possiamo dire che la scommessa è vinta e il fatto stesso di avere Fincantieri alle spalle ci dà solidità». Operae Interiors può contare su un team di 30 persone, dislocate nelle 4 sedi italiane di Treviso, Milano, La Spezia e Ronchi dei Legionari (Gorizia), dove sorge anche un'area di sviluppo di 2.500 metri quadrati. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CONFAPI

FVG

OGNI GIORNO A FIANCO DELLE IMPRESE

Associazione Piccole e Medie
Industrie del Friuli Venezia Giulia

www.confapifvg.it
tel. 0432-507377

Confapi FVG è nel Consiglio e nella Giunta della

CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE

LA CORSA PER IL DOPO BONOMI

Confindustria al rush finale Il Nord Est va verso Garrone

Ieri la relazione della Commissione di designazione al Consiglio Generale Gozzi escluso perché si sarebbe fermato al 13,36% dei voti dell'assemblea

Roberta Paolini

In ballo ci sono una trentina di voti. Forse meno. Tanto separa il nuovo presidente di Confindustria nazionale dalla sua designazione. Ieri c'è stato il metaforico fischio d'inizio per la finale, che vede misurarsi per la poltrona più alta di Viale dell'Astronomia Edoardo Garrone ed Emanuele Orsini. Ammessi al voto di designazione dai saggi il 19 marzo. Una decisione che ha portato una coda di polemiche e veleni, recriminazioni e minacce di ricorso. Insomma l'ultimo miglio per gli sfidanti al vertice della principale associazione imprenditoriale italiana inizia in un clima teso.

Tanto che ieri la commissione di designazione, nella relazione al Consiglio Generale sull'ammissione al voto di Garrone e Orsini, oltre a spiegare l'esclusione di Antonio Gozzi, ha anche mosso critiche affermando che «Alcuni comportamenti non hanno rispettato le



Edoardo Garrone

modalità procedurali dettagliate nei nostri regolamenti». Aggiungendo, il riferimento è alle lettere inviate e pubblicate sulla stampa sull'esclusione di Antonio Gozzi, che «Tali comportamenti non hanno certamente contribuito a determinare un clima costruttivo ed hanno accreditato all'esterno percezioni sempre più divisive. Giuste o sbagliate».



Emanuele Orsini

te che siano, le regole sono da rispettare; in altra sede si propongano i cambiamenti desiderati». I saggi che hanno quindi motivato l'esclusione, spiegando che al termine delle consultazioni e dopo più verifiche, il consenso per il presidente di Federacciai si sarebbe fermato al 13,36% dei voti assembleari. Considerando poi anche le dichiarazioni di



Carlo Bonomi

voto comunicate successivamente da Antonio Gozzi, e comunque considerate non ammissibili, la misura del consenso sarebbe salita al 15,94%. Per i saggi la misura del consenso per Gozzi sarebbe stato significativamente lontana dal consenso riscontrato per i due candidati ammessi. Non è quindi scattata l'ammissione di diritto, prevista al rag-

giungimento della soglia del 20%. Mister Duferco, dal canto suo, si è detto pronto a tutelare il suo diritto e di chi lo ha sostenuto affermando «c'è un pezzo importantissimo di manifattura italiana e di province manifatturiere italiane che non ha avuto l'opportunità di votare un candidato quando lo statuto consente che i candidati siano fino a tre».

Vada come vada ora i riflettori sono tutti puntanti sui due sfidanti, che secondo diverse fonti sono molto vicini come consensi. Ecco perché

I due sfidanti, secondo diverse fonti, sono molto vicini come consensi

questi giorni che separano dal voto a scrutinio segreto del 4 aprile saranno decisivi. Restano coperte le intenzioni di voto del Nord Est, ma, da quel che si apprende, in Consiglio Generale, il Veneto potrebbe fare blocco quasi unico per Garrone.

Resta da vedere come vorrà esprimersi la fronda veneziana di Veneto Est, che consterebbe però, secondo alcune valutazioni, di soli due voti verso Orsini. Per il resto Verona, Vicenza, Veneto Est (ovvero Padova e Treviso e un pezzo di Venezia), cui si aggiunge anche il Friuli Venezia Giulia con Udine, Alto Adriatico dovrebbero andare tutti sull'industriale genovese.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'APPELLO

Autostrade, gli industriali «Allungare la Valdastico»

VICENZA

«Confindustria Trento e Confindustria Vicenza invitano la Provincia autonoma di Trento e la Regione Veneto a riprendere il confronto per una soluzione condivisa per il prolungamento a nord della A31-Valdastico. Le due Associazioni assicurano il loro impegno a fianco degli Enti locali del territorio per sollecitare il Ministero competente, ANAS, Regione Veneto e Provincia autonoma di Trento ad assumere quelle decisioni infrastrutturali che loro competono e che per troppo tempo sono mancate». Così il presidente degli autotrasportatori di Confindustria Trento, Stefano Pedot e il presidente del Raggruppamento di Bassano del Grappa di Confindustria Vicenza, Alessandro Bordignon in merito alla situazione delle infrastrutture viarie delle due province. «Una soluzione alternativa e strutturale (come il prolungamento a Nord dell'A31 Valdastico, ndr) appare oggi l'unica opzione possibile» hanno detto i presidenti. —

DACIA
SEMPLICEMENTE TUTTO

NUOVA DACIA SANDERO STEPWAY

ECO-G BENZINA + GPL

CON LOOK CROSSOVER, MEDIA DISPLAY 8"
SENSORI DI PARCHEGGIO POSTERIORI

A MARZO

DA 89 €* /RATA MESE

Anticipo € 4.550, TAN 5,99% - TAEG 7,55%
36 rate, Rata Finale € 11.323 o sei libero di restituirla.
Info e condizioni presso la Rete aderente.

VIENI IN CONCESSIONARIA A SCOPRIRE GLI ULTERIORI VANTAGGI DEI NUOVI INCENTIVI STATALI 2024

SANDERO STEPWAY. Emissioni di CO₂: da 114 a 140 g/km. Consumi (ciclo misto): da 5,5 a 7,4 l/100 km. Emissioni e consumi omologati secondo la normativa comunitaria vigente. Immagine non rappresentativa del prodotto. Offerta valida presso la Rete aderente fino al 31/03/2024.

*Esempio di finanziamento con valore futuro garantito riferito a Sandero Stepway Expression 1.0 TCe ECO-G a € 16.900 (IVA inclusa, IPT e contributo PFI esclusi): anticipo € 4.550, importo totale del credito € 12.350,00 che include finanziamento veicolo € 12.350; spese istruttoria pratica € 350 + Imposta di bollo € 30,88 (addebitata sulla prima rata), interessi € 2.183,81, Valore Futuro Garantito € 11.323 (Rata Finale) per un chilometraggio totale massimo di 30.000 km; In caso di restituzione del veicolo eccedenza chilometrica 0,10 euro/km; Importo Totale dovuto dal consumatore € 14.533,81 in 36 rate da € 89,19 oltre la rata finale. TAN 5,99% (tasso fisso). TAEG 7,75%, spese di incasso mensili € 3, spese per invio rendiconti periodici (annuale) € 1,20 (diversamente on line gratuito) oltre imposta di bollo pari a € 2. Salvo approvazione Mobilize Financial Services. Documentazione precontrattuale ed assicurativa disponibile presso i punti vendita della Rete Dacia convenzionati Mobilize Financial Services e sul sito mobilize-fs.it/trasparenza. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Offerta della Rete Dacia che aderisce all'iniziativa valida fino al 31/03/2024.

Dacia raccomanda Castrol

f t i @ DACIA.IT

AUTONORD FIORETTO

**MUGGIA (TS)
STRADA DELLE SALINE, 2
TEL 040 281212
WWW.AUTONORDFIORETTO.IT**

PORDENONE (PN)
VIALE VENEZIA, 121/A
TEL 0434 541555

REANA DEL ROJALE (UD)
VIA NAZIONALE, 29
TEL 0432 284286

NEL MIRINO

Gli Usa fanno causa ad Apple L'iPhone viola la legge antitrust

Il Dipartimento di Giustizia e i procuratori di 16 Stati la accusano di monopolio
La replica di Cupertino: «Azione sbagliata, creerà un precedente pericoloso»

Serena Di Ronza / NEW YORK

Gli Stati Uniti accusano Apple di aver mantenuto il monopolio nel settore degli smartphone, soffocando la concorrenza e limitando la scelta dei consumatori. E lo fanno con una causa per violazione delle leggi antitrust che rappresenta l'ultimo affondo in ordine temporale dell'amministrazione Biden contro il dominio di Big Tech.

L'ECOSISTEMA

Nell'azione legale il Dipartimento di Giustizia e i procuratori generali di 16 Stati americani prendono di mira l'ecosistema dell'iPhone, da decenni il motore della crescita di Apple. Cupertino è «una delle società che vale di più al mondo»: il suo utile netto «supera il Pil di più di 100 paesi» in gran parte grazie all'iPhone, ha detto il ministro della Giustizia Merrick Garland, accusando Apple di aver mantenuto il monopolio «non per-



Un gruppo di ragazzi prova i modelli iPhone in uno store ANSA

ché ha prodotto una tecnologia superiore, ma perché ha limitato e utilizzato tattiche di esclusione» nei confronti della concorrenza.

«I consumatori non dovrebbero pagare prezzi più alti perché le società violano le leggi antitrust», ha osservato

I titoli a Wall Street affondano e arrivano a perdere oltre il 30% in una seduta record

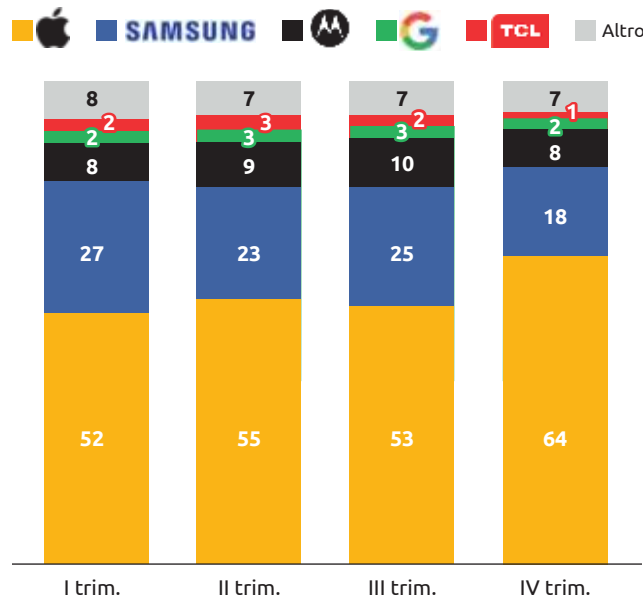
ancora Garland, mettendo l'accento sulle barriere introdotte da Cupertino per rendere difficile ai clienti l'uscita dal suo ecosistema.

LA RISPOSTA DELLA MELA

Apple ha respinto seccamente le accuse e bollato l'azione legale come «sbagliata». «Questa causa minaccia chi siamo e il principio che distingue i nostri prodotti in un

Il mercato degli smartphone negli USA

Anno 2023 - Dati in %



Fonte: Counterpoint Market Monitor

ANSA

mercato fortemente competitivo», ha spiegato Cupertino, precisando che se la causa avrà successo metterà «in pericolo la nostra capacità di creare la tecnologia che la gente si attende da Apple» e creerà un «precedente pericoloso», concedendo al governo «il potere di esercitare un ruolo pesante nella progettazione della tecnologia per le persone. Riteniamo che la causa sia sbagliata nei fatti e nella legge e ci difenderemo». Parole che non bastano a rassicurare chi teme gli effetti dell'azione legale sui ricavi dai servizi di Apple, un'area che fattura 85 miliardi di dollari l'anno, e soprattutto

sui possibili rimedi che le autorità potrebbe prendere, fra i quali - ipotizzano alcuni osservatori - uno spezzatino. Preoccupazioni che affondano i titoli di Cupertino a Wall Street (arrivati a perdere oltre il 3%) in una seduta record per i listini americani, proprio mentre l'amministratore delegato Tim Cook è in Cina per sostenere Apple in uno dei suoi mercati più importanti. Il Dipartimento di Giustizia ha iniziato a indagare su Apple nel 2019 e invece di concentrarsi solo sull'App Store, il Dipartimento di giustizia ha preso di mira l'intero ecosistema di prodotti e servizi Apple. —

lineaflex
made in Italy

MATERASSI // LETTI // RETI // POLTRONE RELAX // BIANCHERIA DA LETTO
DIVANI // LETTI DEGENZA
SERVIZIO CLIENTI tel 0431 589767

ACQUISTA ONLINE SU
www.lineaflexmaterassi.com

ULTIMA SETTIMANA
DOPPI SALDI
DA MARTEDÌ 19 A DOMENICA 24 MARZO
SCONTI FINO AL

50% + 30%



-25%
BIANCHERIA
DA LETTO

DOMENICA 24 APERTO

**0% FINANZIAMENTI
TASSO 0%**

CONSEGNA E MONTAGGIO
GRATUITI

**SOLO PRODOTTI
ITALIANI**

**SPACCI
AZIENDALI**

PRECENICCO
Via Malignani 2
tel. 0431 589767

BUTTRIO
Via Nazionale 8/H
tel. 0432 674048

GEMONA DEL FRIULI
Via Taboga 217 Loc. Campagnola
tel. 0432 981287

MONFALCONE
Via 1° Maggio 95
tel. 0481 722070

SAN DORLIGO DELLA VALLE
Località Domio 33 Fronte Sup. Maxi
tel. 040 826414

overpost.biz

IL MERCATO AZIONARIO DEL 21-3-2024

Azioni	Prezzo Chiusura	Var% Prez c.	Min. Anno	Max. Anno	Var% Anno	CapitA.L. (Mln€)
A						
A2A	1.6165	-1,52	1.616	1.655	-11,65	5.154,54
Alitalia	4,13	1,98	4,02	4,13	-18,68	107,63
Acas	15,72	-0,82	15,72	16	13,84	3.350,13
Aemque	1,96	1,03	1,96	1,97	-6,31	382,99
Adidas	198,48	-0,70	198,5	198,56	8,27	-
Adobe	469,1	-1,10	469,1	478,4	-11,28	-
Advanced Micro Devic	167,02	3,73	164,24	171	22,98	-
Aeefe	0,851	-3,62	0,846	0,885	-5,03	93,95
Aeroporto di Bologna	7,98	1,79	7,84	8	-5,52	282,08
Ageas	40,7	0,25	40,5	40,51	2,08	-
Air France-Klm	9,728	2,23	0	9,804	-30,32	-
Airbnb	156,44	3,78	151,42	156	17,40	-
Airbus Group	167	10,60	167	169,76	19,77	-
Akamai Technologies	101,12	-	100,64	100,64	-10,27	-
Alerion Cleanpwr	18,56	-1,69	18,48	19,16	-28,78	1.035,97
Algowatt	0,145	-5,35	0,1426	0,153	-46,45	7,38
Alkerm	12,6	-0,79	12,6	12,9	36,81	71,47
Allianz	273,15	0,92	270,5	273	12,05	-
Alphabet Classe A	136,04	0,21	135,6	137,54	7,22	-
Alphabet Classe C	137	0,23	136,68	138,3	6,82	-
Amazon	165,56	2,69	163,64	166,22	16,86	-
American Express	212,1	3,11	211	212,2	19,67	-
Amgen	254,8	-	250,2	255	-5,34	-
Amplifon	32,03	-1,05	32,03	32,92	3,31	7.331,65
Anima Holding	4,406	1,61	4,324	4,46	7,78	1.427,50
Antares Vision	2,965	9,61	0	3,02	44,97	187,10
Apple	158,58	-2,45	158,2	162,74	-7,39	-
Applied Materials	197,04	6,37	191,02	197,16	22,23	-
Aqualif	3,16	1,28	3,13	3,195	-9,20	134,94
Archer-Daniels-Midland	57,4	-	0	56	-13,80	-
Ariston Holding	5,84	4,66	5,615	5,86	-11,21	699,36
Ascopiave	2,3	-1,71	2,3	2,355	4,94	554,88
Asml	923,5	5,48	908,6	923,5	27,70	-
At&T	15,81	-0,13	15,78	15,815	6,45	-
Autostade M.	14,1	-0,70	14,05	14,35	-15,11	62,08
Avio	9,31	-1,59	9,31	9,56	11,97	249,53
Axia	34,725	0,33	34,67	34,785	17,45	-
Azimut H.	24,94	1,51	24,87	24,98	3,89	3.525,30
B						
B&C Speakers	17,4	0,58	17,2	17,5	-6,18	192,39
B. Cucinelli	104,4	-1,79	104,2	108,1	18,76	7.168,04
B. Desio	4,61	0,88	4,57	4,61	25,59	611,97
B. Generali	36,71	0,52	36,43	36,78	8,26	4.261,76
B. Ifis	17,34	0,46	17,15	17,44	8,72	921,81
B. Profilo	0,208	0,206	0,209	0,207	140,79	-
B.Co Santander	4,275	2,26	4,232	4,278	9,71	67.050,58
B.F.	3,67	1,10	3,62	3,67	-8,83	946,11
B.P. Sondrio	6,825	0,44	6,67	6,66	16,67	3.101,70
Banca Mediolanum	10,3	-	10,24	10,37	19,91	7.620,29
Banca Sistema	1,246	0,48	1,222	1,264	1,31	98,72
Banco BPM	5,986	-0,10	5,906	6,054	25,12	9.060,88
Bank Of America	34,46	3,36	0	34,6	8,15	-
Basf	52,65	1,72	52,38	52,88	5,89	-
BasicNet	4,155	0,85	4,035	4,275	-9,97	223,92
Bastogi	0,41	1,49	0,402	0,41	-24,56	47,67
Bayer	26,42	1,30	26,36	26,63	-23,01	-
Bilva	10,815	2,80	10,895	10,865	28,21	33.664,88
Beehive	0,64	-3,32	0,64	0,676	24,79	7,28
Beghelli	0,208	-6,31	0,208	0,226	-18,95	44,60
Berkshire Hathaway	382,8	0,47	381,8	384,6	17,90	-
Besthe Holding	0,0088	-2,22	0,0084	0,009	-51,08	10,93
Beyond Meat	7,338	-	0	7,837	-3,70	-
BFF Bank	12,15	1,25	12,04	12,21	15,60	2.240,72
Bialelli	0,236	0,43	0,236	0,245	-9,23	38,51
Biesse	11,63	2,29	11,27	11,63	-10,80	311,51
Bioera	0,098	-19,01	0,098	0,116	112,18	2,38
Biogen	201,8	0,40	201,8	202	-10,56	-
Bitcoin Group	53	0,76	51,9	55,8	106,86	-
Blackrock	775,2	4,28	0	776,4	1,16	-
Black	77,38	-	0	75,77	3,78	-
Bmw	104,72	-1,52	104,58	106,5	5,25	-
Bnp Paribas	62,57	1,08	62,52	62,97	-1,23	-
Boeing	173,36	0,90	169,64	174,74	-29,06	-
Booking Holdings	335,3	2,32	332,0	332,0	0,15	-
Borgosesia	0,68	0,59	0	0,694	-1,10	32,75
Boston Scientific	62,18	-	61,8	62,36	22,73	-
Bper Banca	4,226	-0,88	4,17	4,305	39,71	5.994,44
Brembo	11,82	0,25	11,76	11,98	6,52	3.956,06
Brioschi	0,0568	-0,70	0,0564	0,0568	-8,42	44,29
Bristol-Myers Squibb	47,85	-	47,85	47,9	2,79	-
Broadcom	1279,6	8,66	1200,4	1279,8	12,31	-
Buzzi	36,94	3,13	36	37,5	29,20	6.671,94
C						
Cairo Comm.	1,898	2,37	1,856	1,906	1,98	250,39
Caleffi	0,906	-2,58	0,906	0,908	-8,41	14,52
Callitragone	4,57	1,33	4,48	4,57	5,63	542,86
Callitragone Ed.	1,06	-	1,055	1,09	8,42	132,71
Campari	9,296	0,45	9,27	9,368	-9,61	11.380,18
Carel Industries	20,15	3,55	19,44	20,35	-21,32	2.191,79
Caterpillar	33,4	3,41	0	33,2	23,02	-
Cellularline	2,8	-1,06	2,76	2,84	20,85	61,68
Cembre	44	6,28	41,7	44,4	11,40	702,20
Cementir Hldg.	9,87	2,76	9,39	9,88	-1,68	1.492,59
Centrale Latte Italia	2,86	-	2,82	2,86	-8,91	39,40
Charter Communications - Class222	-	-	279,55	279,55	-20,05	-
Chevron	142,44	0,20	0	142,16	6,15	-
Chil	-	-	0	-	-	-
Cia	0,046	1,10	0,0455	0,046	9,64	4,20
Cir	0,531	0,57	0,527	0,531	22,02	584,75
Cisco Systems	46,05	-	45,91	45,925	-0,27	-
Citigroup	56,1	-	55,4	56,55	14,99	-
Citivanavi Systems	5,42	3,83	0	5,46	32,19	159,16
Class	0,0958	2,79	0,091	0,0958	57,08	26,15
Cnh Industrial	11,77	2,84	11,455	11,875	3,88	15.555,58
Coinbase Global	248,7	14,11	235,65	254	32,35	-
Colgate-Palmolive	81,7	-	81,25	82	13,33	-

Azioni	Prezzo Chiusura	Var% Prez. c.	Min. Anno	Max. Anno	Var% Anno	Capital (Mn€)
Comcast	39,38	0,05	0	39,4	-3,19	-
Comer Industries	33,2	2,15	0	33,4	11,24	922,98
Commerzbank	12,42	1,06	12,305	12,45	15,23	-
Conafi	0,22	-5,98	0,213	0,228	-13,57	8,39
Continental	66,7	-1,51	66,66	67,5	-11,55	-
Costco Wholesale	691,6	-	0	686,7	10,15	-
Credem	9,39	0,86	9,26	9,4	15,75	3.172,59
Credit Agricole	13,406	1,42	13,346	13,396	2,83	-
Csp Int.	0,308	3,36	0,298	0,308	-4,24	12,14
Cvs Health	72,32	0,56	72,38	72,38	1,18	-
Cy4Gate	5,81	8,40	5,37	5,81	-36,33	123,16
D						
Daimlerchrysler	73,47	-0,22	73,62	74,49	17,48	-
D'Amico	6,225	-0,32	6,15	6,26	8,74	766,08
Danieli	34,05	1,34	33,6	34,2	13,97	1.373,42
Danieli r nc	24,8	1,43	24,35	24,85	11,98	987,05
Datalogic	5,08	-1,45	5,04	5,175	-24,34	299,96
De Longhi	32,1	0,25	32,02	32,5	4,56	4.850,98
Deere & Co	386,4	1,41	383,9	383,9	-0,23	-
Deutsche Bank	13,98	2,46	13,838	14,036	14,09	-
Deutsche Boerse	186	0,16	185,95	185,95	-0,00	-
Deutsche Lufthansa	6,833	1,05	6,918	7	-14,16	-
Deutsche Post	38,94	0,22	0	38,27	-13,59	-
Deutsche Telekom	21,91	0,11	21,94	0	0,89	-
Devon Energy	44,44	-	44,54	44,54	5,50	-
Diasorin	89,04	-3,03	89,02	91,94	-0,76	5.185,30
Digital Bros	7,655	0,19	7,78	8	-26,15	114,27
Digital Value	54	1,12	52,8	54,6	-12,93	532,11
doValue	1,924	1,80	1,894	2,05	-46,17	148,01
E						
E.ON	12,335	-1,40	12,33	12,42	4,16	-
E.P.H.	0,0032	-5,88	0,003	0,0036	-92,42	0,32
Edison r nc	1,572	0,64	1,56	1,574	17,0	172,33
Edwards Lifesciences	87,04	-	85,88	85,88	21,72	-
Eems	0,3145	2,11	0,3071	0,33	-24,62	1,86
El Eni	10,61	1,24	10,28	10,67	7,09	842,23
El Lilly & Company	713	0,71	695	715	35,68	-
Elica	1,875	1,08	1,845	1,885	-18,25	118,22
Emak	1,148	2,68	1,086	1,15	1,85	181,24
Enav	3,53	6,62	3,376	3,53	-5,69	1.757,83
Endesa	16,235	-	0	16,32	-12,33	-
Enel	6,07	-0,54	6,066	6,167	-9,36	62.083,85
Enervit	3,14	-	3,1	3,28	1,27	56,87
Eni	14,36	0,24	14,32	14,468	-6,93	48.377,39
Equita Group	3,81	0,53	3,8	3,85	3,45	194,93
Erq	23,32	-1,85	23,32	24,04	-17,68	3.583,88
Esprinet	5,415	0,37	5,34	5,5	-3,83	266,74
Essilorluxottica	211,1	0,40	208,35	211,2	15,64	-
Eukedos	0,856	-	0,856	0,856	-8,04	19,49
Eurocommercial Prop.	20,44	2,82	0	20,44	-11,17	1.074,50
EuroGroup Laminations	3,75	0,59	3,73	3,832	-3,43	353,69
Eurotech	1,76	-0,57	1,75	1,858	-23,90	67,08
Exprivia	1,71	-0,58	1,704	1,726	2,47	89,11
Exxon Mobil	104,74	1,30	103,62	103,62	14,11	-
F						
Facebook	170,15	2,72	466,2	471,65	42,02	-
Faurecia	43,55	1,23	0	14,07	-36,29	-
Fedex	242,5	-	237,5	237,5	3,36	-
Ferrari	389,2	-	389,5	410,4	30,04	77.250,51
Ferretti	3,168	1,47	3,086	3,172	8,03	1.060,53
Fidia	0,358	-2,98	0,35	0,369	-60,26	3,45
Fiera Milano	3,61	1,40	3,51	3,62	26,59	253,46
Fila	7,79	-1,39	7,62	7,94	-7,28	330,14
Fincantieri	0,671	-0,15	0,65	0,7	17,71	1.122,57
Fine Foods & Ph.Ntm	8,38	0,60	8,12	8,38	-5,20	181,76
FinecoBank	13,735	1,89	13,505	13,865	-1,36	8.192,34
FINM	0,429	-1,38	0,429	0,435	-4,69	188,71
Ford Motor	11,826	1,83	0	11,88	3,26	-
Freemius	24,59	-1,91	24,59	24,58	-14,39	-
FuelCell Energy	10,68	10,09	1,045	10,68	-35,06	-
G						
Gabetti Prop. S.	0,669	-1,33	0,653	0,678	-14,27	40,15
Garofalo Health Care	4,89	2,52	4,77	4,89	4,16	432,01
Gasplus	2,425	1,04	2,39	2,425	-4,20	107,15
Gas De France	15,324	-0,65	15,344	0	-3,07	-
Gebran	8,2	0,99	8,1	8,28	-6,63	116,56
Gen Digital	20,32	-	20,28	20,28	13,87	-
General Dynamics	261,5	-	0	260	12,08	-
General Electric	182,5	1,88	159,5	165,5	36,48	-
Generalfinance	10	-3,85	10	10,6	12,97	132,81
Generali	23,17	0,83	23,02	23,25	20,02	35.792,14
Geox	0,669	-0,30	0,667	0,681	-7,33	174,17
Gioglio Group	0,402	-3,60	0,401	0,417	-15,54	10,80
GPI	12,2	1,50	11,62	12,2	21,33	346,65
Grandi Viaggi	0,81	1,50	0,796	0,812	-1,37	37,59
Greenthesis	0,91	-1,30	0,91	0,932	-4,47	141,71
BVS	6,92	1,32	6,825	6,945	19,71	1.192,09
H						
Heidelberg Cement	98,48	4,50	0	97,8	14,99	-
Heliorefresh	6,658	-0,03	6,636	7,092	-52,38	-
Henkel Vz	71,22	-0,48	70,74	71,24	-1,61	-
Hera	3,252	-0,85	3,248	3,324	-10,27	4.887,31
Hugo Boss	52,96	-0,56	52,8	52,8	-11,48	-
I						
Ibm	177,1	-0,06	175,7	175,7	20,00	-
igd - Bilq	1,45	1,97	1,44	1,494	-38,41	157,49
Illymity bank	4,41	-0,83	4,404	4,534	-18,71	373,25
Immsi	0,545	1,30	0,527	0,55	-4,33	186,33
Indel B	23,6	0,43	23,6	23,8	-2,42	135,00
Inditex	46,44	-	46,29	0	16,51	-
Industrie De Nora	13,25	-	13,16	13,49	-16,77	670,48
Infineon Technology	31,845	2,71	31,725	32,07	-16,17	-
Ing Group	14,468	0,68	14,444	14,484	6,70	-
Intel	39,77	3,38	39,145	39,85	-12,50	-
Intercos	13,16	-	13,06	13,26	-7,86	1.268,68

TRIESTE

ZKB TRST GORIZIA TRIESTE GORIZIA
La banca che parla come te www.zkb.it

L'inchiesta di Procura e Polizia di Stato



L'OPERAZIONE

Gli arresti tra Italia e Albania

Gli ultimi arresti nell'ambito dell'indagine sulla banda dei Rolex condotta da Procura e Squadra mobile della Questura di Trieste risalgono alla fine di novembre dello scorso anno. Il primo, decisivo colpo alla banda era stato assestato nella mattinata del 16 maggio scorso quando la Polizia aveva dato esecuzione a ordinanza di custodia cautelare in carcere nei confronti di cinque indagati, considerati il nucleo del gruppo criminale. Nella foto a destra la cattura di uno dei ricercati, in Albania, avvenuto in sinergia con le autorità albanesi. A sinistra i sopralluoghi della Polizia di Stato dopo la rapina a Rupinpiccolo.



Banda dei Rolex, chiesti otto rinvii a giudizio

Per due indagati, oltre alla rapina, c'è anche il tentato omicidio dell'imprenditore colpito da una pallottola a Rupinpiccolo

Piero Tallandini

Il sostituto procuratore Lucia Baldovin ha chiesto il rinvio a giudizio per otto indagati accusati di aver preso parte, a vario titolo, alle azioni della banda dei Rolex che ha imperversato per mesi mettendo a segno rapine clamorose, con episodi drammatici come l'aggressione a Rupinpiccolo del 16 gennaio 2023 in cui uno dei malviventi, per sottrarre il prezioso orologio, aveva esploso un colpo di pistola che aveva raggiunto al collo un imprenditore triestino 66enne rimasto gravemente ferito. È il risultato del lungo lavoro investigativo in cui sono stati impegnati Procura e Polizia di Stato.

Nel territorio di Trieste cinque rapine e due tentate rapine sono da attribuire, secondo



LUCIA BALDOVIN
IL SOSTITUTO PROCURATORE
CHE HA DIRETTO L'INDAGINE

Fissata per il 12 aprile l'udienza preliminare. Uno degli accusati è ancora introvabile

l'accusa, alla banda. E per l'aggressione a Rupinpiccolo la Procura ipotizza a carico di due indagati anche il concorso in tentato omicidio. L'udienza preliminare è stata fissata per il 12 aprile davanti al giudice Alessio Tassan e non è escluso che in quella occasione arrivino richieste di riti alternativi.

Sette indagati sono attualmente detenuti, ai domiciliari o in carcere. Risulta ancora ir reperibile l'albanese Kristjan Lumaj. Gli altri indagati per i quali è stato chiesto il rinvio a giudizio sono Letizia Alaimo, 37enne residente a Trieste difesa dagli avvocati Antonio Santoro e Antonio Baici, il ventenne Bion Elshani, nato in Svizzera e attualmente residente in Friuli, difeso dall'avvocato Mauro Serpico, il 39enne Agron Ndoci, albanese resi-

dente a Calcinato, difeso dall'avvocato Enrico Miscia, il 38enne Eugenio Spina, attualmente residente in Svizzera e difeso dall'avvocato Ottavino Maria Riggio, il 28enne albanese Marlin Kalaj, difeso dall'avvocato Melissa Stefanacci, il 23enne albanese Klevis Lusha, difeso dall'avvocato Stefania Fiorentini e David Kalaj, 29enne albanese difeso dagli avvocati Massimo Azzolina e Vincenzo Fasano.

Il ruolo della Alaimo, secondo la ricostruzione accusatoria, non era mai quello di partecipare materialmente alle rapine, ma consisteva nel contribuire all'organizzazione dei colpi, nell'accompagnare sul posto i complici, sia quando si consumava il reato, sia nei giorni precedenti, quelli in cui venivano effettuati i "sopral-

luoghi".

A Trieste la prima rapina risale al 23 dicembre 2021. Gli accusati, in concorso, sono Lumaj, Lusha e Alaimo: un uomo era stato minacciato con la pistola e aveva dovuto consegnare un Rolex del valore di 45 mila euro e una somma di denaro di 2.500 euro. Il 5 febbraio 2022 era avvenuta una tentata rapina in un'abitazione di Trieste per la quale sono accusati Lumaj, Ndoci, David Kalaj e Marlin Kalaj. Ndoci e Lumaj sono accusati poi di una rapina avvenuta il 4 marzo 2022 sempre a Trieste: al rapinato, che era assieme alla compagna, era stato portato via un Rolex da 30 mila euro ed era stato colpito in testa riportando lesioni guaribili in 14 giorni. Il solo Lumaj è accusato di una rapina ai danni di un tassi-

sta il 26 maggio 2022: minacciandolo con la pistola, gli aveva sottratto l'orologio e 150 euro. Il 28 giugno 2022, ad Aurisina, era avvenuta una tentata rapina di cui sono accusati, nei rispettivi ruoli Lumaj e Alaimo. Era invece andato a buon fine, per i rapinatori, il blitz avvenuto il 30 settembre 2022 a Trieste: per la Procura c'erano Lumaj, Elshani e Alaimo e alla vittima erano stati sottratti Rolex, cellulare e chiavi. E arriviamo all'episodio più grave, quello a Rupinpiccolo, di cui sono accusati Lumaj, armato di pistola, e Alaimo, sempre con il compito di contribuire a organizzare il colpo e di accompagnare il complice. A Lumaj, Spina e Alaimo è attribuita infine anche una rapina avvenuta a Pavia il 5 febbraio 2023. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Se vivi il mare, non pensi ad altro

Ingresso Libero

16-17 e 23-24 Marzo

Lignano Boatshow
6° edizione 2024

Darsena Porto Vecchio - Lignano Sabbiadoro

IN TAVOLA ► IN OCCASIONE DELLA FESTIVITÀ SONO TANTE LE PRELIBATEZZE CHE VENGONO CONSUMATE NELLA REGIONE: UN BEL MOMENTO, ANCHE DI GIOCO, DOPO I 40 GIORNI DI QUARESIMA

Delizie tipiche della tradizione

Così come lo è in tutta Italia, la Pasqua è una tradizione ben radicata anche sulle tavole del Friuli-Venezia Giulia, con delle gustose specialità e orari specifici in cui consumarle. Si comincia, il giorno di festa e dopo la Messa, con la benedizione della merenda, il primo vero banchetto dopo i 40 giorni della Quaresima. La merenda pasquale è rappresentata da un panino con il prosciutto cotto. Un “brunch”, per così dire, dove spesso è presente un piatto di gelatina di maiale decorato con una foglia di alloro, che si mangia anche a pranzo. Le carni vengono guarnite, a fine cottura, con grani di pepe e fettine di uova sode.

RITUALI CARATTERISTICI

Pasqua, però, è anche un momento di gioco. A darne la prova è Cividale del Friuli, località dove troviamo il Truc, antico rituale pasquale praticato secondo un manoscritto conservato nel Museo della cittadina, dal XVII secolo, ma forse anche più antico. Consiste nell'approntare un catino di sabbia digradante dalla caratteristica forma ovale in cui

Il panino col prosciutto cotto dà il via al primo banchetto, che viene accompagnato con della gelatina di maiale

si fanno scendere, seguendo precise regole, le uova colorate per farle toccare tra loro.

PIATTI DA GUSTARE

Nella Carnia, per il pranzo di Pasqua, si preparano poi i cjarsons. Sono una sorta di agnolotti le cui origini si fanno risalire al 1377, con i “caliscioni” di Maestro Martino, storico chef e gastronomico: all’apice della sua carriera, fra gli anni ’50 e ’60 del Quattrocento, fu cuoco personale del patriarca di Aquileia. Non c’è una ricetta unica: la pasta ripiena profuma di spezie, formaggio ed erbe spontanee a seconda della tipologia. Per accompagnare questo piatto, così come tutti gli altri, in Friuli-Venezia Giulia si brinda con il Docg Ramandolo e il Picoit.



I CJARSONS, TRA I PIATTI PIÙ TIPICI DELLA CUCINA FRIULANA



► PISTUN

Il protagonista assoluto della merenda pasquale

La merenda di Pasqua ha come indiscusso protagonista il pistun, un piatto che mescola sapori dolci e salati. A Gorizia viene chiamato fulis o velikonočne fulje, ed è un “dolce-non dolce” della tradizione regionale, molto gettonato anche per essere preparato in occasione dei matrimoni. Si tratta sostanzialmente di polpettine allungate a base di pane raffermo, cotte nell’acqua dove si era in precedenza cucinato il prosciutto della festa, e servite poi in brodo caldo. La ricetta prevede inoltre l’impiego di pane grattugiato grosso, brodo di maiale, burro fuso, uva passa, pinoli e tuorli d’uovo ai quali vengono spesso aggiunti anche erbe aromatiche, cannella e noce moscata.



► PINZE E TITOLE

Due dolci da assaporare per chiudere in bellezza

Tra i veri dolci della tradizione pasquale friulana, non può non essere menzionata la pinza, un pandolce soffice. A Trieste e Gorizia così si augura di passare una buona Pasqua: “Bona Pasqua, bone pinze”. L’impasto può lievitare anche due ore, prima di procedere alla pezzatura in pagnotte rotonde, appoggiate in fila su assi di legno coperte da una tovaglia. E infine si aggiunge l’uovo e si pratica il taglio tipico “a Y” dal basso verso l’alto. Con la stessa pasta si fanno anche le titole (dette anche frati, tičica o menihi), trecce di pasta lievitata con dentro un uovo sodo, spesso colorato di rosso. La forma dovrebbe richiamare quella dei chiodi usati per la crocifissione, mentre le uova tinte di rosso ricordano i sassi del Calvario, sporcati dal sangue che cola dalla croce.

LA MERENDA PASQUALE ► TRADIZIONALMENTE SERVITA DOPO LA SANTA MESSA, QUESTA PIETANZA È FRUTTO DI UNA LUNGA PREPARAZIONE

Prosciutto cotto in crosta di pane, per un “brunch” della tradizione

La Pasqua è l'occasione per ritrovarsi in famiglia e gustare del buon cibo, ma soprattutto per ritrovare a tavola, dopo mesi di routine quotidiana, pietanze peculiari della propria zona. Il Friuli-Venezia Giulia in tal senso ha tanto da offrire già dal primo momento in cui tradizionalmente si inizia a banchettare dopo i quaranta giorni di Quaresima, ovvero subito dopo la Messa di

L'impasto che riveste la carne si impregna dei suoi sapori, i quali si sprigionano al taglio

Pasqua. L'usanza è quella della merenda pasquale, che trova affinità con il moderno brunch, oppure con l'aperitivo prima del pranzo. Ebbene esiste una pietanza tipicamente gustata in questa occasione già dal Medioevo: parliamo del prosciutto cotto in crosta di pane, conosciuto anche come “Cartoccio”.

COME SI PREPARA

Alla base della ricetta tradizionale, preparata nelle attività che dispongono di forni adatti a portare il prodotto alle condizioni ideali per la degustazione, c'è ovviamente un prosciutto di suino, preparato partendo da una selezione effettuata tra le migliori cosce fresche di suini, di peso superiore ai 110 kg.

Queste vengono aromatizzate - a volte con fiori di finocchio o radice di rafano grattugiata - con massaggi che possono andare avanti anche per 18



IL PROSCIUTTO DIVENTA MORBIDO E SUCCOSO QUANDO È PREPARATO IN QUESTA MANIERA

ore. Dopodiché la coscia viene sottoposta a una prolungata cottura nei forni artigianali, per poi essere leggermente affumicata con legno di faggio e bacche di ginepro. Questi accorgimenti e la lenta cottura contribuiscono a rendere il prosciutto tenero, succoso e molto aromatico.

Successivamente il prosciutto viene disossato per poi essere cotto in caldaie. Ma prima di questo si procede con il passaggio che dona la fondamentale crosta alla ricetta. Il prosciutto viene infatti completamente avvolto nell'impasto del pane e quindi messo in forno a cucinarsi per un

minimo di otto ore. Questo passaggio permette ai succhi del prosciutto di non evaporare e di rimanere imprigionati all'interno del pane. In questo modo, al momento del taglio, tutti i profumi e i sapori preparati con tanta pazienza vengo sprigionati al naso e al palato.

FOCUS

La ricetta per gustarlo fatto in casa



Il prosciutto in crosta di pane si può preparare anche a casa. Per quattro persone occorre mettere un prosciutto cotto affumicato da 800 g in pentola coprendolo d'acqua, per poi farlo sobbollire per circa 90 minuti. Per la crosta la preparazione è quella tipica del pane al latte: con 400 g di farina, un bicchiere d'acqua, 2 dl di latte, un cucchiaino di sale e 20 g di lievito si prepara un impasto liscio ed elastico. Questo va coperto con un canovaccio umido e va fatto lievitare il doppio in un luogo caldo per circa 1 ora. Dopo aver tamponato il prosciutto con carta cucina, si scalda il forno a 180 °C, si stende la pasta in un rettangolo di circa 1 cm di spessore e la si incide a farfalla. Avvolgere quindi il prosciutto con l'impasto e metterlo in teglia con carta da forno, con il lato di chiusura rivolto verso il basso. Spennellare la pasta di pane con acqua e cuocere al centro del forno per circa 20 minuti. Dopodiché abbassare la temperatura a 160 °C e cuocere per altri 60 minuti.

GELATINA DI MAIALE



Da ingredienti popolari, una vera specialità contadina

Sempre per la merenda pasquale, o come goloso antipasto, la tradizione ci dona una gustosa ricetta dal gusto puramente rurale. Si tratta della gelatina di maiale, testimonianza di una vita contadina in cui, come dice la massima, “del maial non si butta via niente”. Ancora oggi si può gustare nel Carso, nel Collio, a Gorizia, nel Friuli asburgico, dove è nota anche come zilidine, a Trieste e nell'Istria

interna, ma anche nella Slovenia, dove si chiama žolca o žiua, e in parti dell'Austria, che la chiamano sülze o eisbein-sülze. A caratterizzare la ricetta sono parti tipicamente di scarto del suino, nello specifico piedini e orecchie di maiale, ma anche ginocchia di vitello e stinchi. Di recente si sono aggiunti ingredienti quali pezzetti di prosciutto e fettine di lingua.

La gelatina di maiale viene ottenuta a seguito di una cottura a fuoco basso che può andare avanti per diverse ore, e che comprende, oltre alle parti di suino, anche carote, cipolle, gambi di sedano, erbe aromatiche con qualche foglia di alloro, sale e pepe in grani. A cottura ultimata, le carni vengono ulteriormente guarnite da una foglia di alloro, grani di pepe e fettine di uova sode.



*A Pasqua,
come da tradizione*



COTTO & COMPANY punto vendita

Nuovo! Via Giarizzole, 37 - 040829078

TRADIZIONE TRIESTINA

DOLCI UTILIZZO DEL LIEVITO MADRE, TEMPI E MODALITÀ DI MATURAZIONE SONO CRUCIALI

Colomba a regola d'arte grazie a semplici trucchi

Alle porte di Pasqua ogni famiglia fa scorta di uova di cioccolata: saranno loro le protagoniste elette a chiudere in bellezza il banchetto della festa, ammalianando il palato di dolcezza. Ma non bisogna cadere nel falso mito che le uova bastino per concludere un vero pranzo con i fiocchi, solo perché dominano la scena pasquale. Questi giorni sono piuttosto il momento ideale per mettersi ai fornelli, e sperimentare nuove creazioni di pasticceria, rimanendo nel solco della tradizione. Ecco qui svelato qualche trucco, allora, per realizzare una colomba fatta in casa, senza sbagliare, e gustando anche il momento della preparazione come piccolo anticipo di festa. Il segreto, per ottenere un impasto a regola d'arte, è il lievito madre, capace di conferire un sapore autentico e una fragranza degna delle migliori imprese artigianali. Ma non si può iniziare senza conoscere, ovviamente, la storia del dol-

ce: fra le varie leggende, una delle più affermate colloca la colomba al tempo dell'assedio di Pavia da parte del re Alboino, nella prima metà del VI secolo. Un vecchio mercante, infatti, avrebbe offerto al sovrano un dolce a forma di colomba in segno di pace. La realtà più recente ha invece come protagonista l'idea di arricchire

L'obiettivo era mantenere in funzione la produzione primaverile: la trovata ebbe un grande successo

re il menu pasquale con un lievito simile al panettone. Sembra infatti che negli anni Trenta una delle maggiori aziende italiane di lieviti, e in particolare il suo direttore pubblicitario, decise di sfruttare gli stessi macchinari utilizzati per produrre il panettone per fare un nuovo dolce pasquale. L'obiettivo di questa tro-

vata era quello di mantenere in funzione la produzione anche durante il periodo primaverile. Il successo di questa versione fu immediato. Uno dei tratti distintivi di questo dolce è la presenza del lievito madre. Lasciato agire per molte ore, questo ingrediente è responsabile della consistenza morbidissima del dessert pasquale, oltre che della ricchezza di alveolature, buchi grandi o piccoli presenti all'interno della mollica. A dare al dolce il suo sapore caratteristico contribuisce la presenza di farina di frumento, scorza d'arancia, uova, burro e zucchero impastati, che vengono messi a lievitare fino a 48 ore. I tempi di cottura variano leggermente in base al peso della colomba: ci vorranno all'incirca 30-35 minuti per un dolce da mezzo chilo, 60 per uno da un chilo. Un trucco interessante per garantire un buon sviluppo dell'alveolatura consiste nel capovolgere la colomba in modo che la forza di gravità non riduca le dimensioni degli alveoli stessi.



CAPOVOLGERE LA COLOMBA PERMETTE DI OTTENERE UN'OTTIMA ALVEOLATURA

SOLUZIONI CREATIVE ► COME VALORIZZARE IL PRODOTTO A SECONDA DELLE NECESSITÀ FAMILIARI

Le varianti originali del lievitato: dal salato al dolce inaspettato

Ogni tradizione nasce dalla creatività. Ecco perché occorre non spaventarsi all'idea che la colomba possa non arrivare in tavola nella sua versione più classica: farcita con cioccolati, pistacchi e creme, si presta ad accontentare tutti i gusti ed essere realizzata davvero in mille modi. Può darsi anche il caso che qualcuno degli ospiti o familiari apprezzi maggiormente il salato.

Come evitare che la tradizionale colomba immancabile a Pasqua faccia la fine di un avanzo che non si riesce più a smaltire? Le opzioni potrebbero essere due: la prima è quella di realizzare la colomba proprio come antipasto, nella sua variante salata, la seconda di riproporla anche dopo qualche giorno ma con un aspetto e un sapore che facciano pensare a un dolce completamente nuovo.

Nel primo caso si tratta di realizzare un lievitato simile a quelli tipici nel sud Italia: salumi, formaggi e uova saranno i



protagonisti della farcitura, insieme ovviamente all'olio extravergine di oliva. Per l'impasto bastano tre uova, 100 millilitri di latte, sale e pepe, lievito di birra disidratato, un cucchiaino di zucchero e 350 grammi di farina. Ingredienti semplici, dunque, ma che nella colomba salata sapranno stupire il palato. Per in-

tensificare il sapore un'idea può essere quella di scegliere la pancetta e il provolone al posto di classici prosciutto cotto e formaggio. La cottura, in forno ventilato a 180 gradi, dura intorno ai 40 minuti. Per chi invece non può rinunciare alla versione dolce del lievitato, ma sa già che per diversi motivi la colomba avanzerà, può già pensare a come non sprecarla e renderla buonissima anche dopo giorni. Andranno create delle fettine sottili da inserire all'interno di piccoli stampi, come quelli per muffin. Allo stesso tempo bisognerà realizzare un topping utile a inumidire il lievitato, sul quale poi stendere del gelato allo zabaione, una granella di nocciola e del gelato al cioccolato. Una volta messi in freezer, i piccoli semifreddi saranno gustosissimi e soprattutto faranno una bellissima figura. Un altro modo per riproporre la colomba in modo elegante è quello di guarnirla con crema pasticcera e fragole, per poi decorarla con dello zucchero a velo.



► CIVIDALE

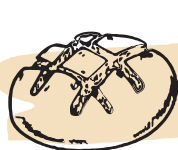
IL TRÙC, LE UOVA E I PARTECIPANTI: REGOLE DELLA TRADIZIONE LUDICA

A Pasqua o Pasquetta una tappa a Cividale del Friuli è doverosa. Qui, da secoli, si tiene infatti il celebre "gioco del Trùc". Ma di che cosa si tratta? La tradizione ludica, praticata anticamente dai più giovani residenti nella cittadina, consiste nella creazione di una sorta di catino realizzato in sabbia a struttura ovale e digradante - il Trùc, appunto -, in cui adagiare le uova colorate, simbolo pasquale per eccellenza. Ma quali sono le regole del gioco? La tradizione vuole innanzitutto che si utilizzino

esclusivamente uova di gallina sode e colorate. L'uovo deve essere lanciato facendolo scivolare da una tegola, senza dare alcuna spinta. L'obiettivo è colpire una o più uova all'interno del Trùc, per poter tirare una seconda volta. Chi è stato colpito dal lancio, deve riscattare il proprio uovo, tornando a rilanciare al momento del suo turno. Nel caso in cui l'ultimo giocatore non colpisca alcun uovo, il gioco riprende da colui che ha lanciato per primo. Chi si ritira deve lasciare una moneta al posto dell'uovo.



**Il Panificio Bukavec
vi augura una buona Pasqua**

**Bukavec****PANE E BONTÀ
KRUIH IN DOBROTE**

**Vasta scelta di pane, dolci della tradizione, torte su ordinazione
Pinze, Putizze, Presnitz di produzione propria**



Loc. Prosecco, 160

Tel. 040 225220 - Seguici su



LA TRADIZIONE ► IL LIEVITATO, DAL SAPORE LEGGERMENTE DOLCE E AGRUMATO, VIENE DEGUSTATO DURANTE I GIORNI DI FESTA E ARRICCHITO CON SALUMI O CON CONFETTURE DOLCI

Pinza triestina, protagonista della Pasqua

Il periodo pasquale è uno di quei momenti in cui la tradizione culinaria più autentica si affaccia sulle tavole di tutta Italia. Da Nord a Sud esistono innumerevoli piatti e preparazioni che, alla sola vista, fanno immediatamente pensare alle festività pasquali, dalla tavolata in famiglia al pic-nic di Pasquetta. Sono i lievitati, in questo caso, a regnare quasi sovrani nei menù dei ristoranti, così come tra le mura domestiche o anche in panifici e pasticcerie. Al di là della più classica colomba, anche

Per preparare questo pane dolce e burroso è bene seguire con attenzione i tempi di lievitazione

il Friuli-Venezia Giulia vanta un'antica tradizione in questo senso: in Friuli, infatti, non è Pasqua senza la famosa Pinza triestina. Non per niente, in tutta la regione gli auguri pasquali vengono dati così: "Buona Pasqua e buone pinze!"

LA RICETTA

La Pinza triestina è un pane soffice, burroso e leggermente dolce, caratterizza-



LA RICETTA DELLA PINZA TRIESTINA È UNO DEI SIMBOLI DELLA PASQUA IN FRIULI-VENEZIA GIULIA

to da un delicato profumo agrumato. Di norma la Pinza viene consumata la mattina di Pasqua per colazione e arricchita sia da salumi, sia da creme o confetture dolci.

Per prepararla a regola d'arte serve senza dubbio un po' di attenzione in merito ai tempi di lievitazione e cottura, ma è comunque possibile cimentarsi in questa ricetta per stupire i commensali durante il pasto pasquale.

Nella preparazione della Pinza è d'uso preparare il lievito, una soluzione usata per rendere più croccanti gli impasti una volta cotti. Per prima cosa è dunque bene unire la farina con lievito, zucchero e latte tiepido per poi far riposare l'impasto in forno per circa un'ora. Una volta pronto il pre-impasto, è necessario lavorarlo con uova e zucchero e poi aggiungere la restante farina poco per volta. Seguono poi le scorze di agrumi e una punta di liquore all'anice o rum. L'impasto deve poi essere lavorato ancora con il burro, e in seguito è necessario dargli una forma sferica e lasciarlo lievitare coperto per circa due ore. In seguito servirà un'altra ora di lievitazione, prima incidere sulla superficie la classica incisione a Y e procedere poi con la cottura, circa 40 minuti a 170 gradi con forno statico.

PREPARAZIONE ► L'IMPASTO VIENE LAVORATO CON UVA PASSA, ERBE AROMATICHE E PINOLI CROCCANTI

Pistun: un sapore dolce e salato L'origine degli gnocchi di pane

Per il pranzo o "merenda" di Pasqua esiste un altro dolce-non dolce tipico oltre alla già citata pinza.

In questo caso ci si riferisce al Pistun, a Gorizia chiamato Fulis o Velikonone Fulje ossia delle polpettine allungate preparate con pane raffermo servite di norma in un brodo caldo.

NEL DETTAGLIO

Il pistun è un dolce molto apprezzato, preparato in Friuli-Venezia Giulia anche in altre occasioni importanti come i matrimoni.

Queste polpettine di pane vengono di norma preparate con pane raffermo e poi cucinate nell'acqua di cottura del prosciutto e poi servite in un brodo caldo e saporito.

Il lato più dolce di questo piatto viene attribuito però agli ingredienti che ne arricchiscono l'impasto. Oltre al pane raffermo, grattugiato grosso, e



Una volta pronto il piatto viene cotto nel brodo di maiale usato per altre preparazioni delle feste

al brodo di maiale usato per cuocere la carne delle feste, viene poi aggiunto del burro fuso, ma anche dell'uva passa (che conferisce la nota più dolciastra al piatto), pinoli, tuorlo d'uovo e infine, a seconda della tradizione familiare e del luogo in cui vengono preparati, anche erbe aromatiche, cannella, aglio selvatico, erba cipollina e noce moscata.

La tradizione prevede, in alcuni casi, delle varianti: spesso viene aggiunta all'impasto anche una nota acida, ossia della buccia di agrumi ma anche dei canditi, nella vicina Slovenia invece viene aggiunto anche del formaggio, per evidenziare maggiormente la natura dolce-salata di questo piatto. Oltre alla Pasqua, come detto, il pistun veniva tradizionalmente degustato anche in occasione delle nozze: di norma veniva infatti servito a casa dello sposo, nei momenti precedenti alla cerimonia.

► RICETTE

Un piatto dedicato ai bambini: come si preparano titole e nidi

Un'altra tipica ricetta pasquale della tradizione triestina, lavorata per altro con lo stesso impasto della più conosciuta pinza, è quella delle titole a cui si affianca quella simile di nidi (anche chiamati gnezda). Queste ricette, di norma preparate per i bambini, rappresentano in toto la tradizione pasquale del Friuli-Venezia Giulia.

Di norma questi dolci vengono preparati intrecciando l'impasto della Pinza, la forma di solito è quella di una treccia oppure di un nido. Una volta ottenuta la forma definitiva viene poi inserito all'estremità o al centro un uovo sodo che di norma viene decorato o colorato. Il procedimento per la preparazione di questi dolci è simile a quello della pinza, la differenza sta poi nella disposizione dell'impasto: mentre per la pinza viene lavorata una pallina incisa,

per le titole è necessario dividere la pasta in rotolini di circa 30 centimetri, per poi intrecciarli a tre a tre. Per quanto riguarda i nidi, invece, dopo aver intrecciato la pasta questa viene arrotolata su se stessa per ricreare la forma di un nido.



**LASCIATI TRASPORTARE
DAI SAPORI INTENSI
DELLA NOSTRA CUCINA
IN UNA LOCATION UNICA.**

Un legame unico fra arte e
passione con la qualità
al primo posto.

ECCELLENTE RISTORANTE
VIA TRENTO, 7 | TRIESTE

Tel. 040 2038634

Segui i nostri
social account



FESTIVITÀ NON C'È UN PERIODO MIGLIORE DELLA PASQUA PER SCOPRIRE UN TERRITORIO DAL PASSATO RICCO ATTRAVERSO I PROPRI SAPORI

Frittata o cipollata con aringhe, Così la tavola profuma di storia

Se c'è un periodo dell'anno in cui le tradizioni multiculturali e plurilinguistiche del Friuli-Venezia Giulia si fanno sentire è proprio quello festivo. Così come avviene con il Natale, anche a Pasqua le tavole degli abitanti di questa regione sono ricche di sapori in grado di raccontare la composita storia di un territorio che va dal Medio Evo all'impero austro-ungarico. Dalle località balnea-

Secondo la regola imposta dal Concilio di Trento, con le Ceneri inizia il periodo di rinunce a carne e grassi

ri a quelle montuose, dalla collina alla pianura, la regione vanta una ricchezza enogastronomica tutta da scoprire.

ALIMENTI DI MAGRO
La cucina tradizionale non si limita unicamente a portate per il pranzo pasquale in famiglia. Tra le proposte, infatti, vi sono anche delle ricette ideali per il periodo della Quaresima, dove si è soliti fare qualche fioretto che comporta la rinuncia ad alcuni pasti ricchi e gustosi. Secondo la regola imposta dal Concilio di Trento, il mercoledì delle Ceneri segna l'inizio del periodo di astensione dal consumo di carne e dunque della stagione della “renga” per i cittadini di questa zona. Le aringhe e il merluzzo, seccato o salato, erano tra gli alimenti più diffusi nel commercio all'epoca: erano poco costosi, proteici e trasportabili. A conferma di questa tradizione vi è un detto popolare friulano: “Pe Cinise si mange la



TRA I PIATTI DI QUESTO PERIODO CI SONO LA FRITTATA O LA CIPOLLATA CON L'ARINGA

renghe”, che significa che il giorno delle Ceneri si mangia l'aringa. In quegli anni l'arcivescovo di Uppsala e primate di Svezia, Olao Magno, indicò anche lo stoccafisso come alimento ideale da consumare in Quaresima al posto della carne: utilizzò tutta la sua influenza per convincere i Padri Con-

ciliari a pronunciarsi in suo favore dello stoccafisso. In Friuli-Venezia Giulia questo periodo in cui si predilige una dieta di magro coincide con quello della “renga” (ovvero l'arringa), ingrediente principale di due ricette molto comuni per il mercoledì delle Ceneri: la “frataja ‘ta

la renga” (una frittata) e la “sevolada cu lis rënghis” (una specie di cipollata con questi pesciolini). Prima di essere consumata cruda o cotta l'aringa deve essere reidratata per un'intera notte in una bacinella di latte. Ma non bisogna dimenticarsi di metterle successivamente a marinare.

CURIOSITÀ

Un alimento consumato dal Cinquecento



Secondo la tradizione popolare, durante la Quaresima bisognava evitare di mangiare grassi, dolci e carni: queste ultime soprattutto se erano di animali presenti sull'arca di Noè. Lo confermano un antico ricettario delle suore dimesse di Udine e quello della contessa Giuseppina Perusini Antonini di Rocca Bernarda, che tra i piatti da poter consumare riportano una minestra di asparagi, piselli e rane (al tempo erano considerate alla stregua di pesci), bigoli in salsa di acciuga e cipolle fresche, la minestra di “rûz fasûi” (composta unicamente da fagioli), che in altri periodi dell'anno era invece condita con il pestât (battuto di lardo, erbe aromatiche e sale), il bacalà e le sardelle col radicchio. Nel Cinquecento le aringhe si pescavano nel mar di Scozia e Inghilterra e venivano conservate sotto sale e affumicate. Si dice che in periodi di povertà, in Friuli si condivideva la polenta strusciando con una sola aringa affumicata, che poi veniva appesa al centro della tavola per tutta la famiglia.



› **BACCALÀ ALLA CAPPUCCINA**
Un vero trait d'union tra il dolce e il salato

Il baccalà alla Cappuccina è un'ottima ricetta pasquale alternativa a quelle alle aringhe. La preparazione di un pesce stopposo come lo stoccafisso è molto simile alla ricetta vicentina, con un tocco di originalità. Si aggiungono infatti pinoli, uva passa e cannella: il risultato finale è una commistione di dolce e salato, senza distinzioni tra i due, che ispira a un piatto tipicamente rinascimentale.

RICETTA

Un piatto tipico del Triveneto

Una delle ricette più conosciute in tutta Italia per preparare l'aringa affumicata è proprio quella del Friuli Venezia Giulia. Si mettono a bagno nel latte, per un'intera notte, due filetti di pesce e si procede poi scolandoli e sciacquandoli in acqua e aceto (o in succo di limone). Lo step successivo è togliere le teste alle aringhe e squamarle con la lama di un coltellino. Una volta finito, bisogna

aprirle e lavarle sotto l'acqua corrente. Successivamente devono essere riposte in una casseruola e coperte a filo di acqua; poi si possono cuocere a fuoco basso. Appena l'acqua comincia a bollire, si deve scolare ripetendo l'operazione di prima: si coprono i pesci con acqua fredda, e li si riporta a ebollizione. Alla fine si sgocciolano le aringhe e si aggiungono pepe, aglio tritato, olio e aceto.





MACELLERIA da

REMO

di Ivaldi Remo

Trieste - Via Benussi 2 - Tel. 040382536

da

REMO

Frutta & Verdura



Trieste - Via Flavia, 24 (angolo via Benussi)

Tel. 370.3781350

IL CONSIGLIO ► UNA VOLTA PRONTO SI PUÒ DECORARE CON GRANELLA DI NOCCIOLE O GLASSA COLORATA

Come preparare in casa le uova di cioccolato

Con l'avvicinarsi di Pasqua arriva automaticamente anche la voglia di coccolarsi con qualche piatto o dolce goloso tipico di questa festa. Tra colombe, casatielli e lasagne però, i veri bongustai attendono la fine dei pasti per una cosa soltanto: le deliziose uova di cioccolato.

La voglia di assaggiare un pezzettino di buon cioccolato, spesso, è anche superiore alla curiosità di scoprire quale sorpresa si cela al loro interno.

L'apertura delle uova di cioccolato è un vero e proprio rito in cui anche gli adulti hanno la possibilità di tornare un po' bambini. In commercio viene proposta una serie innumerevole di varianti: dal cioccolato fondente a quello al latte, dal nocciolato a quello aromatizzato al pistacchio. La scelta è senza dubbio vasta, ma nulla delizia tanto quanto preparare un uovo di Pasqua in casa, con le proprie mani, magari personalizzando la sorpresa al suo interno.

Il procedimento richiede un po' di cortezza, bisognerà fare attenzione a temperare il cioccolato, ma con i giusti

suggerimenti è possibile preparare un uovo di ottima qualità per stupire parenti e amici a fine pasto.

IL PROCEDIMENTO

Per preparare un uovo di cioccolato a regola d'arte è necessario innanzitutto munirsi degli strumenti giusti: tra i fondamentali non possono mancare un ter-

Per un risultato a regola d'arte è necessario munirsi di un termometro da cucina e di uno stampo

mometro da cucina e uno stampo apposito. Le ricette variano di norma in base alla tipologia di cioccolato, che comunemente viene lavorato secondo temperature diverse quando è fondente, al latte oppure bianco. Per procedere con il più classico, quello fondente, bisognerà tritare del buon cioccolato (200 grammi) per poi scioglierlo al microonde o a ba-

gnomaria. In questa fase è bene fare attenzione alla temperatura del cioccolato che, una volta sciolto, dovrà arrivare a 45 gradi. L'importante, comunque è cercare di non superare i 55 gradi, il rischio è quello di rovinare il cioccolato irrimediabilmente.

Successivamente è necessario unire altri 100 grammi di cioccolato tritato a quello fuso e mescolare fino a portare il composto a 30 gradi. Per la fase successiva sarà necessario munirsi di uno stampo apposito per le uova di Pasqua, la misura standard è quella da 18 centimetri. In seguito bisognerà versare il cioccolato nelle due metà e ruotarlo in modo da rivestirlo totalmente. Una volta distribuito bisognerà preparare altri 300 grammi totali di cioccolato fuso, per creare così un doppio strato. In seguito bisognerà lasciar solidificare il cioccolato per 15 minuti, poi estrarlo e unire le due metà con del cioccolato temperato, non prima di aver inserito la sorpresa. Per finire, basterà decorarlo come più si preferisce con fiori di zucchero, granella di nocciolo oppure con della glassa colorata.



L'UOVO FATTO IN CASA PUÒ ESSERE TOTALMENTE PERSONALIZZATO

GOLOSITÀ ► CIOCCOLATINI, TORTA TENERINA MA ANCHE BISCOTTINI LIGHT: TANTE SOLUZIONI PER IL "RICICLO"

Tante proposte e ricette deliziose per riutilizzare i dolci pasquali

Passate le feste, spesso e volentieri ci si ritrova con una quantità smisurata di dolci e cioccolato. Per quanto sia un piacere mangiarne un pezzo di tanto in tanto, il rischio è quello di doverlo conservare per settimane prima di riuscirci a terminarlo.

Per evitare gli sprechi arrivano in soccorso diverse ricette, pensate per riutilizzare il cioccolato avanzato dalle uova di Pasqua in un'altra forma, una soluzione di riutilizzo circolare facile e gustosa.

IDEE SFIZIOSE

Il cioccolato delle uova di Pasqua si presta quindi a molti usi. Il primo, e più semplice, consiste semplicemente nel sminuzzare o tritare il cioccolato per poi utilizzarlo per guarnire o decorare coppe gelato, semifreddi o torte. Sciogliendolo a bagnomaria, invece, è possibile utilizzarlo per preparare dei piccoli cioccolatini ma anche per ri-



coprire biscotti o frutta candita (come arance, limone o cedro).

Il cioccolato può essere poi fuso e integrato ad altre ricette, come i brownies - una morbida torta americana tagliata di norma in quadrotti, dall'interno morbido - alla torta tenerina, fino ai muffin, la torta caprese o il più classico salame di

cioccolato. Un'idea estremamente semplice, ma che permette di portare in tavola una dolce da 10 e lode è poi sciogliere il cioccolato avanzato delle uova in un bicchiere di crema pasticcera. Per rendere la ricetta ancora più gustosa, dopo aver mescolato il cioccolato alla crema basta disporla in coppette di vetro e poi farcirla con degli amaretti sbriciolati.

Un'altra soluzione può essere quella di utilizzare questo tipo di cioccolato per preparare dei biscotti light, senza burro. In questo caso basterà mescolare il cioccolato fuso a un impasto di farina, lievito, sale e zucchero precedentemente reso umido dall'unione di olio d'oliva e uova. Infine, un'ultima ricetta golosa ma leggera è quella delle mandorle al cioccolato. In questo caso basterà tostare al forno la frutta secca per poi mescolarla con le cioccolato fondente precedentemente fuso per poi versare "l'impasto" in pirottini da pasticcini e riporli in frigo a raffreddare almeno 4 ore.



► COCCOLE IN CUCINA

COLAZIONE DA LECCARSI I BAFFI PER UNA MATTINATA DI RELAX

Con il cioccolato avanzato dalla Pasqua si possono preparare una serie infinita di ricette. Per riutilizzare queste golosità e passare anche una mattinata creativa in famiglia, un'idea carina può essere quella di preparare in casa dei deliziosi croissant al cioccolato. Per prepararli è sufficiente prendere un rotolo di pasta sfoglia, anche quella già pronta, e dividerla in

tanti triangoli. In seguito bisognerà posizionare 200 grammi di pezzi di uova di cioccolato al centro di ogni forma ritagliata, per poi arrotolarla su sé stessa. Per un risultato ancora più goloso il suggerimento è quello di ricoprire l'impasto con un composto di tuorlo e latte. Successivamente basterà cuocere i croissant in forno a 180 gradi per 25 minuti.



Russignan

Pitturazioni e Restauri

**RESTAURI EDILI, PITTURAZIONI
e CARTONGESSO,
PAVIMENTI in RESINA**

*Augura
ai propri clienti
una Buona Pasqua!*

TRIESTE - Via di Servola 2/2

Tel. e Fax 040 8333522

Cell. 348 4464171

Cell. 348 2283000

www.russignan.com

LA PREPARAZIONE ► LA RICETTA DI UNA VOLTA PREVEDE L'USO DELLA TERRACOTTA, MA ANCHE LA PADELLA È OTTIMA. PANCETTA E CIPOLLE INVECE SONO UN MUST

Patate in tecia, il contorno per eccellenza

La preparazione del pranzo pasquale è un'occasione d'oro per sperimentare in cucina, onorando tradizioni immortali. Ma se la definizione dei piatti principali risulta ogni anno piuttosto semplice, quando è ora di pensare ai contorni la mente rischia più facilmente di fare "tabula rasa": vuoto totale. Che cosa inventarsi quest'anno? La creatività ovviamente è l'ultima a morire, ma sperimentare significa anche cimentarsi in pietanze della tradizione più

La cottura a temperatura costante permessa da questa pentola consente di ottenere la tipica crosticina

antica, che, spesso, soprattutto nelle case dei più giovani, potrebbero venire dimenticate. Diamo allora una rispolverata ai contorni di una volta che, spesso, venivano serviti direttamente nella teglia in cui venivano preparati, mantenendo così immutato tutto il loro sapore. Spiccano fra questi - perfette in abbinamento a piatti di carne che dominano la tavola pasquale - le pa-



IL BURRO PUÒ ESSERE SOSTITUITO CON LO STRUTTO, PER UNA RICETTA TUTTA COME UNA VOLTA

tate in tecia, specialità giuliana diffusa nelle cucine di una volta, e mantenuta viva da chi ne ha tramandato i segreti di generazione in generazione. La caratteristica di questa preparazione è infatti quella della cottura in pentola di terracotta, in grado di tenere costante la temperatura, e di conferire alle patate una consistenza - quella perfetta crosticina - e un sapore ottimo, esaltato peraltro da ingredienti quali cipolle e pancetta. La ricetta per quattro persone prevede l'utilizzo di un chilo di patate, una cipolla bianca, 200 grammi di brodo vegetale, 100 grammi di pancetta, 20 di olio extravergine, e 15 di burro. Volendo è possibile sostituire quest'ultimo con lo strutto, per ottenere la ricetta proprio come una volta. La pentola di terracotta, allo stesso modo, non è essenziale, ma facilmente reperibile in tante dimensioni differenti. Alternativamente la cottura può essere anche effettuata in padella. Per chi vuole portare in tavola una vera e propria carrellata di contorni della tradizione può considerare anche il rosti, i carciofi in padella, le cicorie saltate e il cavolo al vino rosso o cimentarsi in una diversa ma altrettanto prelibata preparazione a base di patate, le famose 'mpacchiuse.

SAPORI DECISI ► IL RIPIENO AMMETTE LA CREATIVITÀ, MA IL CLASSICO È AGLIO, OLIO E PREZZEMOLO

Un grande amore con la carne: i carciofi Articiochi alla triestina

Sulle tavole giuliane il giorno di Pasqua c'è sempre un piccolo grande amore. È quello per i carciofi Articiochi alla triestina, un contorno gustoso, ricco e semplice allo stesso tempo, perfetto per essere abbinato a piatti di carne. L'ortaggio, infatti, si presta davvero bene ad essere farcito con diversi ingredienti, e per questo rappresenta la scelta ideale per dare forma a combinazioni creative. Ma la ricetta originale vuole che a fare da padrone nel cuore del carciofo siano aglio, olio e prezzemolo, con il risultato di un sapore che sa essere intenso e deciso.

Per preparare la pietanza in dosi sufficienti per quattro basterà pulire otto carciofi, ricordando che nel caso di questo ortaggio la pulizia è sempre la parte più laboriosa. Dopo aver eliminato le foglie esterne, pareggiato i gambi e spuntato le foglie più tenere, può essere utile farli rotolare premen-



La pulizia va eseguita attentamente per ottenere un cuore morbido e buonissimo

doli leggermente con il palmo della mano per aprirli con delicatezza ed estrarre le foglie centrali più dure, cosa che assicurerà la resa più tenera del cuore del carciofo. Gli ortaggi vanno quindi immersi in acqua con succo di limone per una buona mezz'ora, per poi essere sgocciolati attentamente. Nel frattempo è possibile tritare aglio (due spicchi) e prezzemolo (un ciuffo) da inserire fra le foglie interne appena prima di iniziare la cottura. In una pentola non eccessivamente ampia è importante ricordare di insaporire il tutto anche con sale, pepe, pangrattato e un paio di cucchiaini di olio. Aggiunti i gambi, i carciofi possono essere ricoperti di acqua fino a raggiungere la metà della loro altezza. La cottura prevede l'uso di un coperchio, che permetterà l'ebollizione fino all'evaporazione completa dell'acqua. Il piatto è pronto per essere servito con il relativo fondo di cottura gustosissimo.

► SEMPLICE

Gusto e delicatezza in un piatto: il cavolo rosso sfumato al vino

In un banchetto imbandito a festa non può certo mancare il vino. Dai calici ai piatti, il Friuli celebra la Pasqua con una predilezione per il rosso, perfetto per esaltare piatti di carne che dal primo al secondo rappresentano la tradizione. Fra le idee che i vecchi ricettari di una volta "sfornano" per l'occasione spicca anche quella del cavolo rosso al vino. Si tratta di una ricetta delicata e particolarmente profumata, capace di far venire l'acquolina in bocca anche a stomaco pieno e per questo perfetta per essere proposta come contorno di un pranzo ricco. Una particolarità, infatti, è quella dell'uso della mela e della cipolla, che unite al cavolo e al vino rosso sfumato permetteranno di ottenere un risultato davvero prelibato. Attenzione anche al soffritto della cipolla, che avviene esclusivamente con il burro. Sbucciata la mela e

tagliata a dadini, e affettato il cavolo molto sottile, il tutto può essere sfumato con vino rosso e cotto a fuoco basso senza coperchio per 45 minuti. Un tocco raffinato è servire il piatto caldo, decorato con fettine di mela e prezzemolo.



SUDAFRICA E VICTORIA FALLS
28 luglio - 6 agosto



ultimi posti

MONGOLIA
14-22 settembre



UZBEKISTAN
15 - 23 settembre



GIAPPONE
14 - 24 novembre



I PRODOTTI ▶ LE PRIME TESTIMONIANZE DELLA PRODUZIONE DI GRAPPA RISALGONO AL 1451, NELL'INVENTARIO DEI BENI DI UN NOTAIO DI CIVIDALE

I liquori del Friuli Venezia Giulia una tradizione dalla lunga storia

Il Friuli Venezia Giulia è una regione che vanta una lunga tradizione in materia di liquori: seppure non siano molti, sono tutti di ottima qualità e gradevoli all'assaggio. Prima di iniziare questo viaggio nei sapori, però, è bene fare una distinzione fra i termini distillati, grappe e acquavite. Distillare in generale significa trasformare una materia, in questo caso un liquido, in vapore, che viene poi

La grappa friulana è stata nobilitata negli anni dalle numerose associazioni territoriali in sua tutela

ricondensato nuovamente attraverso una procedura di raffreddamento, dando vita appunto ai distillati. La grappa rappresenta un tipo particolare di questi ultimi, e viene ottenuta dalle vinacce, ovvero buccia e vinaccioli dell'uva, talvolta uniti al raspo, il grappolo dell'uva privato dei chicchi. Intensa e alcolica, vanta un ampio bouquet di aromi grazie al suo invecchiamento in specifiche botti di legno, che donano al liquore un sapore e un odore particolarmente aromatici. Molto diffuse sono anche le grappe aromatizzate per infusione, come quelle alle erbe o alle bacche. L'acquavite è invece un distillato di pura uva ed è molto simile nella sua produzione agli altri distillati di frutta, come quelli di pere o mele. Più morbida al palato rispetto alla grappa, ha un sapore liquoroso e aromatico meno intenso rispetto alla sua controparte più "rude".



LA GRAPPA SI OTTIENE DALLE VINACCE, L'ACQUAVITA È UN DISTILLATO DI UVA PURA

DAGLI AUSTRIACI A OGGI

Per quanto riguarda i prodotti tipici della regione, la grappa è sicuramente quella con la tradizione più lunga alle spalle. Le prime testimonianze in merito risalgono al 1451, quando nell'inventario dei beni del notaio Everardo da Cividale viene citato un "ferro" uti-

le per produrre di acquavite. Il liquore divenne poi celebre durante la dominazione austriaca: Maria Teresa d'Austria decise infatti di premiare la fedeltà delle truppe friulane esentando dalle tasse la distillazione di quella che in tedesco veniva chiamata "schnaps" e che oggi conosciamo come grappa,

provocando la nascita di numerose distillerie sul territorio. Quella tradizionale friulana si distingue per essere frutto di più varietà di uva, ma se ne possono assaggiare di diverse tipologie in tutta la regione, anche grazie alla nobilitazione della bevanda portata avanti dalle associazioni territoriali.

DIGESTIVI

Tanti distillati di frutta per tutti i gusti



Oltre alla classica grappa, il Friuli Venezia Giulia offre tante alternative a chi vuol concludere il proprio pasto con un buon digestivo, ma anche per preparare dolci golosi e molto altro ancora. Tra i liquori più tipici della regione troviamo il Cjariei, un tipo particolare di grappa ai semi di cumino, molto apprezzata per le sue proprietà digestive. Il suo nome deriva dal termine locale usato per indicare i semi del cosiddetto "finocchietto di montagna", che vengono lasciati in infusione nella grappa bianca. Viene consumato ghiacciato oppure a temperatura ambiente, a seconda delle preferenze. Altri distillati di frutta consumati in Friuli sono lo Sliwovitz, preparato con prugne blu e il Kirsch, distillato proveniente dalle ciliegie. Non mancano poi la crema di pere, il nocino e il liquore al pino mugo, erba tipica del territorio, il distillato di pere varietà Williams e il mirtillo, piacevole liquore dolce preparato grazie all'infusione di mirtilli selvatici freschi.



IL RESENTIN

Un rituale tipico tramandato negli anni

Rituale radicato nella tradizione friulana è il "resentin", ovvero l'atto di gustare un distillato - solitamente la grappa, ma non solo - diluendolo nei fondi del caffè una volta consumato il proprio espresso. Questa operazione ammorbidisce il gusto forte dell'alcol, ma rappresenta più che altro un vero e proprio cerimoniale che viene tramandato ormai da generazioni.

IL SIMBOLO

La storia del marchio Nonino

Simbolo della tradizione dei distillati friulani è il Nonino, prodotto di una famiglia che fin dal 1897 si occupava della produzione di grappa, amari, aperitivi e acquaviti. La vera rivoluzione arriva nel 1973, quando nella sede di Percoto nasce una grappa a singolo vitigno, il Nonino appunto, preparata distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit. Questo nuovo prodotto conosce fin

da subito un grandissimo successo, diffondendosi in tutto il mondo. Oggi la famiglia Nonino può contare su cinque distillerie che si distinguono per una produzione squisitamente artigianale, a cui viene unita però una ricerca continua in materia di innovazione. Ancora adesso, per la produzione dei liquori vengono usati esclusivamente alambicchi in rame, per preservare i sentori originali dei liquori.





Antica Gelateria
ARNOLDO
di Viale Miramare

Pasqua con le **torte gelato**, le **uova** e le **colombe**



Trieste - Viale Miramare, 13 -  antica_gelateria_arnoldo  antica gelateria arnoldo



LOCALE STORICO
FRIULI VENEZIA GIULIA

APPUNTAMENTI ► IL LUNGO FINE SETTIMANA DI FESTIVITÀ SCANDITO DA DIVERSI EVENTI ALL'ARIA APERTA

Scampagnate e sapori per il weekend pasquale

Venzone, in provincia di Udine, è l'unico borgo fortificato del Trecento presente in tutto il Friuli Venezia Giulia. Per questo, dal 1965 è considerato monumento nazionale, nonché uno dei più straordinari esempi di restauro in campo architettonico e artistico.

TRADIZIONE IN CONTROTENDENZA

Basterebbe questa piccola descrizione per attirare turisti e cittadini alla scoperta di questo gioiello. Eppure, c'è anche un'altra caratteristica che riguarda sia Venzone sia proprio la giornata di Pasqua. È infatti in questo giorno che qui viene organizzata la tradizionale scampagnata, in controcorrente rispetto all'usanza che colloca questo rito nella giornata del Lunedì dell'Angelo. Anche per il 2024 l'appuntamento è confermato sul Piano di Santa Caterina, l'altura panoramica nei pressi del centro storico, dove sorge una chiesetta del XV secolo, per passare un pomeriggio tra chioschi, musica popolare, giochi per adulti e per bambini.

PERCORSI ENOGASTRONOMICI

Cogliendo l'occasione della chiusura delle scuole per le festività pasquali, le famiglie possono programmare una mattina a contatto con la natura e i suoi prodotti. Ottima scelta anche per i turisti e la gente del luogo che vogliono scoprire (o riscoprire) luoghi storici e naturalistici.

Una giornata nella natura attraversando i vigneti dell'azienda agricola Obiz, tra cantine e prodotti tipici

A Cervignano del Friuli, infatti, il 29 marzo l'azienda agricola Obiz aprirà le proprie porte a grandi e piccini per una passeggiata nei vigneti, con l'obiettivo - tra gli altri - di ammirare le tracce che la storia ha lasciato di sé nel rurale Borgo Gotani. Ne sono una testimonianza diretta le vestigia romane, così come la fer-

rovia fatta costruire dagli Asburgo, e l'affluente del fiume Natissa, al confine tra le allora Repubblica di Venezia e l'impero austro-ungarico. Successivamente, sarà possibile visitare la cantina per comprendere come avviene la trasformazione da uva a vino. Il programma prevede il ritrovo presso l'azienda Obiz alle 10 di venerdì 29, da dove prenderà il via la passeggiata in vigneto e la visita alla cantina di trasformazione e affinamento. Gli adulti potranno poi degustare tre tipologie di vini in accompagnamento a una selezione di prodotti tipici del territorio; per i bambini, invece, la degustazione sarà a base di succhi di frutta e pane e marmellata, prodotti biologici e a chilometri zero. Gli organizzatori consigliano la partecipazione ai bambini dai 5 ai 10 anni; l'esperienza durerà all'incirca un paio d'ore, con prenotazione obbligatoria entro il 26 marzo allo 0431/31900. In caso di maltempo l'evento sarà rinviato a nuova data. Gli aggiornamenti sono reperibili sul sito dell'azienda.



CESTINO, TOVAGLIE, PANINI E VINO IMMANCABILI PER LE GITE FUORI PORTA

LUNEDÌ DELL'ANGELO ► L'USANZA DELLA GITA FUORI PORTA E DEL PICNIC TRA MONTI, PRATI E LA SPIAGGIA

Pranzo e visita alle cascate di Kot A Grado la grigliata sul lungomare

Pasquetta è, per tradizione, la giornata dedicata al picnic e alle gite fuori porta. C'è chi si organizza con parenti o amici e c'è invece chi preferisce aderire ad allegre manifestazioni organizzate sul territorio. Vediamone alcune. Un felice esordio per l'Agribus delle Valli, per la prima volta disponibile anche nella giornata del Lunedì dell'Angelo. Si tratta di una visita guidata - salendo e scendendo dal pulmino - alla scoperta delle locali realtà enogastronomiche, come l'azienda agricola Berdussin a Tarcetta di Pulfero con il suo allevamento di maiali allo stato semibrado e l'omologa Manig a Tiglio di San Pietro al Natisone. Raggiunto San Leonardo, alle 12.30 sarà possibile partecipare tutti insieme al picnic dove i protagonisti saranno i prodotti delle aziende agricole visitate prima. Dopo, chi vorrà potrà camminare fino alle cascate di Kot. Il rientro a Cividale del



Friuli è previsto per le 17, il ritrovo mattutino alle 10 alla vecchia stazione cittadina. Obbligatoria la prenotazione entro il 25 marzo contattando la Pro Loco Nediške Doline-Valli del Natisone Aps. Il Comune di Cormons organizzerà invece la scampagnata di Pasquetta sul monte Qarin

(raggiungibile grazie al servizio navetta con partenza da piazza della Libertà). Nell'arco della giornata, si potranno mangiare piatti della tradizione friulana presso gli stand gastronomici (aperti dalle 9.30), assistere alla cerimonia di alzabandiera a cura del Gruppo Alpini locale, partecipare alla Santa Messa (alle 10.30). Il pranzo sarà accompagnata da musica tradizionale friulana, mentre alle 14 si svolgeranno uno spettacolo e un laboratorio per bambini; subito dopo sarà la volta della musica dal vivo con la Flexy Gang, per balli e canti in compagnia e allegria. La chiusura della scampagnata sarà alle 21.

Chi invece vuole trascorrere un Lunedì dell'Angelo vista mare può partecipare alla grigliata tradizionale in riva all'Adriatico organizzata a Grado da Isola d'Oro. Tra una salsiccia e una verdura alla griglia, ci sarà anche la musica dei dj Federico Cozzi e Igor Pezzi.



► SABATO 30 MARZO

LE UOVA SIMBOLO DELLA FESTIVITÀ PROTAGONISTE TRA CAVE E PIAZZE

Per una vigilia di Pasqua all'insegna del divertimento, cosa c'è di meglio se non una caccia al tesoro? I Musei Tarvisio ne organizzano una davvero speciale: la location sarà infatti il Parco internazionale geominerario di Raibl a Cave del Predil Tarvisio, in provincia di Udine. L'appuntamento è alle ore 15 di sabato 30 marzo e, dopo aver scovato simpatiche uova di cioccolato, i bambini e gli adulti potranno consumare una gustosa merenda. C'è un'altra proposta che

arricchisce la giornata del Sabato Santo. In questo caso bisogna spostarsi nel Triestino e per la precisione a Muggia. Qui, sulla piazza principale, a partire dalle ore 11 ci si potrà scambiare gli auguri di Pasqua e assistere all'apertura di un gigantesco uovo del peso di 50 chili. L'evento è organizzato dall'Associazione delle Compagnie del Carnevale di Muggia, la stessa realtà che ogni anno organizza il celeberrimo Carneval de Muja, mix tra tradizioni veneziana e istriana.



Fratelli Filippi
SERRAMENTI DAL 1982

vi augura

Buona Pasqua

Via Caboto, 23 - tel. 040 8438001 - www.fratellifilippi.it

ARROSTO ► ACCOMPAGNATO DA UNA CREMA FRESCA MA AL CONTEMPO PUNGENTE, QUESTA VERSIONE SI PUÒ TROVARE SPESSO ALL'INTERNO DEI MENU DEL NOSTRO TERRITORIO

Il cosciotto di agnello al cren è il re della tavola

Classico arrosto pasquale, il cosciotto di agnello al forno domina le tavole delle famiglie friulane in questi giorni di festa. In particolare, la sua versione accompagnata dal cren è quella più tipica della regione, facile da realizzare e buona tutto l'anno.

LA SALSA

Il cren - anche conosciuto con il nome di "barbaforte" - è uno dei condimenti tradizionali più apprezzati nella cucina della nostra regione. Radice estratta da una pianta erbacea perenne originaria della famiglia delle Crucifere, la salsa, diventata condimento, da secoli viene utilizzata per insaporire diversi piatti della tradizione. Infatti, quando la radice viene tagliata e pestata, il sapore che rilascia al palato è molto piccante e aromatico. Nella cucina regionale, il cren grattugiato di fresco viene usato come condimento per gli antipasti. La radice ridotta in salsa o pasta, invece, con l'aggiunta di aromi come l'aceto oppure pangrattato, mela o zucchero, accompagna affettati, carni bollite o pesce affumicato. A causa del suo gusto molto forte e piccante, alcuni potrebbero dover dosare la quantità di salsa sul secondo piatto, così da non avere un impatto troppo drastico.

LA RICETTA

Facile da realizzare e, come detto, tipico della cucina friulana è proprio l'agnello o l'abbacchio in salsa al cren. Ma passiamo alla ricetta. Per prima cosa sbucciare una cipolla lavata e tagliarla sottilmente. Metterla poi in una



VA INCISA LA CARNE DI AGNELLO PER FAR PENETRARE MEGLIO IL SUGO DI COTTURA

casseruola con 20 grammi di burro assieme a una carota tagliata a rondelle, del pepe, qualche rametto di timo, un paio di foglie d'alloro, aceto quanto basta e due mestoli di brodo. Accendere il tegame e portare a bollore. Solo in quel momento aggiungere la carne di agnello tagliata a pezzi e in-

La radice ridotta in pasta con l'aggiunta di aromi accompagna carni bollite e pesce affumicato

cisa, in modo tale che tutti gli odori e i profumi possano penetrarvi all'interno. Abbassare quindi la fiamma, cuocendo a fuoco basso fino a che tutto il liquido di fondo non si sarà addensato e la carne risulterà cotta. A questo punto, occorre lasciar rosolare l'agnello sul medesimo tegame. Chi la gradisce, può approfittare di questo momento per aggiungere un po' di cannella ed eventualmente, per sostituire il cren con la polpa di pomodoro. Se invece si desidera servire la carne con la radice, a cottura completata sistemare l'agnello su un piatto e guarnirlo con il condimento.



IN SALSA O GRATTOGIATO, IL CREN ACCOPAGNA ANTIPASTI E SECONDI



► DALL'ORTO

Una tipicità locale con i fiori bianchi

Erroneamente chiamato anche "rafano", il cren è una radice commestibile dal sapore fresco e pungente che viene coltivata molto spesso negli orti friulani. La sua forma allungata ricorda molto un tubero mentre i suoi fiori bianchi sono bellissimi ornamenti per i terrazzi in primavera.

FESTE DI COMPLEANNO!

CENE E PRANZI AZIENDALI

RISTORANTE

Safir

CUCINA TRADIZIONALE ISTRIANA

PREZZI ANTI CRISI

Paste e gnocchi fatti in casa



MENÙ DI CARNE PRIMI PIATTI CALDI

- Pasta istriana »Fusi« con prosciutto crudo al vino »Refosco« d'Istria
- Pasta istriana »Pljukanci« con prosciutto crudo al vino di »Refosco« d'Istria
- Gnocchi fatti in casa al tartufo nero e grana padano
- Risotto al tartufo nero e grana padano
- Minestra all'istriana »Bobici« Minestra all'istriana »Jota«

SECONDI PIATTI DI CARNE

- Ombolo ai ferri con »Capuzzi garbi«
- »Luganighe« ai ferri con capuzzi garbi all'istriana (salsicce) (crauti)
- »Luganighe de cragnio« con capuzzi garbi all'istriana (salsicce) (crauti)
- Misto ombolo e luganighe con capuzzi garbi (salsicce) (crauti)

Pesce dell'Adriatico



MENÙ DI PESCE PRIMI PIATTI CALDI

- Pasta Istriana »Fusi« al tartufo nero e gamberi
- Pasta Istriana »Pljukanci« con scampi e rucola
- Tagliatelle fatte in casa »Mare&Monti« (gamberi e funghi)
- Risotto al tartufo nero e gamberi
- Cozze »Pedoci« alla busara in bianco

SECONDI PIATTI DI PESCE

- Polpo dell'Adriatico al forno con patate, verdure e olive
- Filetto di San Pietro al forno al vino binco con patate e verdure
- Coda di rospo al forno con olive e patate
- Orada dell'Adriatico al forno con zucchine, olive e patate
- Branzino dell'Adriatico con zucchine, olive e patate



SI ACCETTANO PRENOTAZIONI PER IL PRANZO DI PASQUA

RISTORANTE SAFIR ■ Partizanska cesta 149 ■ 6210 Sežana (SLO) ■ Tel: 00386 31 767 863

LA RICETTA IL TAGLIO DI CARNE PIÙ ADATTO È LA SPALLETTA, DA TAGLIARE A PEZZI NON TROPPO PICCOLI E DA SERVIRE INSIEME A PATATE E VERDURE

Il capretto al forno della tradizione

Una delle ricette più tipiche della tradizione pasquale è il capretto al forno, da servire immancabilmente insieme alle patate, ma anche a carote e peperoni. Si tratta di una consuetudine che affonda le sue radici in tempi molto lontani e che si lega alla tradizione contadina e cristiana: il capretto, o in alternativa l'agnello, rappresentano infatti il figlio di Dio, e il consumo di questi tagli di carne assume quindi un significato dalla forte carica simbolica.

COME PREPARARLO

Ogni regione e ancora più nel dettaglio, ogni famiglia, ha un modo differente di proporre il capretto al forno per la Pasqua, ma in generale la preparazione prevede l'insaporimento con cipolle, pepe, rosmarino e scorza di limone per stemperare il retrogusto tipico delle carni ovine. Questo tipo di marinatura, unita a una cottura ad alta temperatura, permette infatti di far sì che il capretto perda il sentore di selvatico che la contraddistingue. Il taglio più indicato per la ricetta è la spalletta, da tagliare a pezzi non troppo piccoli, eliminando il grasso in eccesso. Il consiglio è quello di far svolgere questa operazione già dal macellaio di fiducia, in modo da poter ini-

La marinatura e la cottura ad alta temperatura permettono di far perdere il sentore di selvatico



SI TRATTA DI UNA RICETTA LEGATA ALLA TRADIZIONE CONTADINA E CRISTIANA

ziare subito con la marinatura: la carne va infatti ricoperta di vino bianco e lasciata in frigorifero a riposare per 12 ore. Una volta scolato, il capretto va unito alle patate pelate e tagliate a cubetti, insieme a qualche rametto di rosmarino e foglie di alloro. Se si preferisce usare le patate novelle, si possono allora lasciare anche intere. Chi lo desidera può aggiungere anche carote, peperoni e verdure a piacere. Trasferito capretto e condimenti in una pirofila, si può procedere con infornare il tutto a 200 gradi per circa un'ora, mescolando a metà preparazione per garantire una cottura uniforme.



IN FRIGO

Si può conservare per qualche giorno

Una volta sfornato, il capretto al forno è pronto per essere servito. In alternativa, può essere conservato in frigorifero per un paio di giorni, a patto che venga messo in un contenitore ermetico. Prima di consumarlo, basterà poi scaldarlo in padella o al forno per qualche minuto.

RAMANDOLO E PICOLIT

I vini passiti per chiudere in dolcezza



Per chiudere in dolcezza il pranzo pasquale non c'è nulla di più adatto dei vini passiti del Friuli Venezia Giulia. Tra questi, uno dei più indicati è il Ramandolo, una delle tre Docg della regione, basato sul vitigno del Verduzzo locale. Si tratta di un vino dalla struttura decisa e che richiama le note olfattive di nocciole, albicocche secche e miele. Al palato, bilancia il sapore dolce con acidità e freschezza. Molto interessante è anche il Picolit, considerato una vera e propria perla della proposta enologica italiana. Si tratta di un vitigno autoctono del Friuli e che, per la sua complessità di coltivazione, dovuta alla delicatezza dei grappoli e alla sua difficoltà di impollinazione, oggi risulta particolarmente ricercato e apprezzato dagli intenditori. Dal bouquet ampio e fruttato, è perfetto con dolci e formaggi erborinati.



Casa del Pellegrino

BAR - RISTORANTE

Tempio Nazionale Monte Grisa

Località Contovello, 455

CUCINA TIPICA
PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

80 POSTI A SEDERE INTERNI e 60 POSTI A SEDERE ESTERNI

prenota al **040 225791**

seguici sulla
pagina facebook 

BOSCO

una famiglia come la tua

OFFERTE VALIDE fino al 3 aprile 2024

Maxi
SUPERMERCATI

Buona Pasqua

**Prosciutto Cotto
Praga Bosco
Alta Qualità**

~~€ 20,00~~



al Kg

14,98 €

**Pinza
Bosco**

400 gr.

~~€ 4,99~~

€ 8,97 al Kg



al pezzo

3,59 €

**Rollschinken
Sfreddo**

al Kg.

~~€ 15,98~~



al Kg

10,98 €

**Parmigiano
Reggiano
dop**

stagionato
22 mesi

€ 12,90 al Kg

PARMIGIANO
REGGIANO
Quello vero è uno solo.



al Kg

1,29 €

**Ribolla Gialla
Spumantizzata
Ronc Marin**

Brut/Extra Dry
cl. 75

~~€ 6,98~~

€ 4,65 al Lt



3,49 €

**Arrotolato magro
di vitello**



al Kg

11,99 €

- Via Concordia 6
- Via Coroneo 31/1
- Via Franca 4/2
- Piazza Goldoni 10
- Via Orlandini 1
- Via Ruggero Manna 1
- Via Settefontane 51/1
- Largo San Tommaso 2 - Opicina

Spesa online e consegna a domicilio

gruppobosco.it

Contatti

info@gruppobosco.it



Il Comune ha approvato la graduatoria delle domande relative al bando per l'assegnazione di contributi per le spese mediche e farmaceutiche. Info sul sito.



Domani dalle 10 alle 12:30, in Cavana, Fratelli d'Italia organizza una raccolta di generi alimentari per la Pasqua a favore delle famiglie in difficoltà.



Domenica i Testimoni di Geova organizzano un evento in multi-location: Teatro Prešeren (Bagnoli) dalle 18 alle 20, Hotel NH alle 18:30 e via del Bosco 4 alle 19.



© RIPRODUZIONE RISERVATA



Marco Alberti

PIANTE E FIORI PROFUMATI

Conoscerli e riconoscerli

edizioni l'asino d'oro

TANTE OPZIONI > GERANEI, PRIMULE, TULIPANI, BEGONIE: ECCO I FIORI PIÙ DIFFUSI PER ABBELLIRE GLI ESTERNI

Fioriscono i balconi di casa e i giardini prendono vita

Quale momento migliore se non quello primaverile per cominciare a dedicarsi alla cura del giardino, del balcone e dei davanzali.

La stagione più vivace dell'anno è alle porte e il primo passo per iniziare a creare un proprio angolo fiorito è la scelta delle piante, da fare con cura. Alcune varietà, infatti, si adattano facilmente mentre altre sono più complesse e richiedono una mano più esperta. Se si è alle prime armi e lo spazio da occupare non è poi molto, meglio optare per la via più semplice: piante in vaso belle da vedere e che richiedono una bassa manutenzione.

Se si è alle prime armi e lo spazio è poco, meglio scegliere piante in vaso a bassa manutenzione

DIVERSE QUALITÀ

Poco esigenti e di decine di varietà coloratissime, i geranei sono la soluzione più diffusa per abbellire i terrazzi in primavera. Una volta piantumate nei vasi della dimensione più adatta, infatti, alle piantine serve solo una buona esposizione al sole, terriccio di qualità e una posizione ventilata. Altra opzione è rappresentata dalle primule: metterle a dimora è davvero sempli-



I GERANEI DISPONGONO DI DECINE DI VARIETÀ E COLORI TRA CUI SCEGLIERE

ce e coltivarle ancora di più, basta solo assicurare loro una posizione riparata e daranno il meglio di loro sbocciando in diverse colorazioni. Particolarmente resilienti nonostante il ciclo vegetativo molto breve, i tulipani sono tra le piante più diffuse. I loro bulbi, infatti, una volta interrati possono durare

generazioni e fiorire spontaneamente quando la stagione lo consente. Più particolari sono invece le begonie, molto colorate e dalle foglie lucidissime. Per queste, però, meglio trovare un angolo lontano dal diretto contatto con i raggi del sole o potrebbero appassire troppo velocemente.

COSA PIANTARE

I colori dell'orto primaverile

Per chi è ghiotto di verdure e ha un piccolo appezzamento di terra a disposizione, un orto è una risorsa essenziale: sono diversi gli ortaggi che si possono coltivare in autonomia durante questa stagione. I tempi di semina possono variare - in anticipo o in ritardo, a seconda della temperatura esterna e del tipo di coltivazione - ma se si vuole intraprenderne la coltivazione occorre partire dalla scelta dei semi. Tra le piante dell'orto che si possono coltivare all'aperto in questo periodo senza grande fatica o troppe attenzioni, si contano cipolle, carote lattuga, spinaci, valeriana, piselli, prezzemolo e ravanelli.

Le prime a poter essere seminate sono sicuramente le carote poiché tollerano bene il freddo e, in base alla qualità, si può avere una produzione molto varia. In seguito si possono seminare anche i ravanelli e si può cominciare a ricavare lo spazio per gli spinaci che, piantati in



primavera, saranno poi da raccogliere fino alla fine dell'autunno. Da metà aprile, invece, si può cominciare con i pomodori, optando anche qui tra una moltitudine di qualità a seconda delle preferenze. Il raggio di scelta da maggio a giugno si amplia poi sempre di più e alla lista si possono aggiungere cavolfiori, verze sedano e molto altro.

> BELLE E UTILI

Le piante aromatiche profumano i balconi

Con l'arrivo della nuova stagione è il momento di fare spazio sul balcone anche per le erbe aromatiche, piante tanto profumate quanto utili in cucina. Basilico, menta, salvia, rosmarino e timo sono solo alcune delle opzioni tra cui poter scegliere, in base sia ai gusti che al pollice verde dei proprietari.





"Trieste in Fione e delizie di Primavera"

Viale in Fione

Viale XX Settembre

dal 16 al 24 Marzo dalle ore 9 alle 20

IL PROCESSO BIS SUL CASO DEL PRETE TROVATO MORTO IN SEMINARIO

La Procura generale: «Condanna per don Piccoli»

Chiesta la conferma di 21 anni e sei mesi per l'uccisione di monsignor Rocco. La difesa: «Non è stato un omicidio»

Piero Tallandini

Conferma della sentenza di primo e secondo grado: 21 anni e 6 mesi di carcere. È la richiesta di condanna formulata ieri in aula dal sostituto procuratore generale della Corte d'Appello di Venezia Paola Tonini per don Paolo Piccoli, il prete accusato di aver ucciso monsignor Giuseppe Rocco, l'ex parroco di Santa Teresa trovato senza vita nella sua stanza della Casa del Clero di Trieste il 25 aprile 2014. L'omicidio di monsignor Rocco era avvenuto, secondo l'accusa, con un'azione combinata di soffocamento e strozzamento.

Ieri c'è stato spazio in aula anche per la difesa, con gli av-

vocati Vincenzo Calderoni e Alessandro Filippi che hanno sostenuto l'innocenza di don Piccoli. La sentenza della Corte d'assise d'appello presieduta da Elisa Mariani è attesa nella prossima udienza, martedì.

Al processo bis celebrato a Venezia si è arrivati dopo la sentenza della Cassazione che nel marzo 2023 aveva annullato la condanna a 21 anni e 6 mesi pronunciata a Trieste dalla Corte d'assise e confermata dalla Corte d'assise d'appello. Il motivo principale dell'annullamento era la mancata ammissione dei consulenti di parte. La consulenza autoptica che aveva riscontrato la rottura dell'osso del collo e gli accertamenti del Ris sulle tracce di

sangue trovate sul letto della vittima non sarebbero stati ammissibili. Erano accertamenti irripetibili, ma don Piccoli non era stato avvisato quando erano stati disposti perché ancora non iscritto nel registro degli indagati. Per la difesa la rottura dell'osso del collo potrebbe essere avvenuta in occasione dello spostamento del corpo da parte dell'impresa di pompe funebri o durante le operazioni autoptiche: monsignor Rocco non sarebbe stato ucciso, ma sarebbe morto per una patologia broncopolmonare.

Nel delineare il movente, ieri in aula è riemersa la questione della catenina sottratta a monsignor Rocco e mai ritrovata. Poi le macchie di sangue

di don Piccoli trovate sul letto, lasciate secondo l'accusa durante l'azione di strangolamento. Per la difesa non risulta però verosimile che nel corso di un'aggressione finalizzata allo strangolamento, si depositino tracce di sangue sul lenzuolo e sul coprimaterasso, ma non sulla maglia candida che indossava monsignor Rocco. Le tracce di sangue, secondo la tesi difensiva, sarebbero state lasciate, dunque, in un altro momento: durante l'estrema unzione, quando don Piccoli si inginocchiò accanto al letto su cui giaceva la salma composta di monsignor Rocco e poi si chinò per impartire il sacramento. —



Don Paolo Piccoli e monsignor Giuseppe Rocco

POLIZIA LOCALE



Una pattuglia della Polizia locale di Trieste

In auto senza patente e assicurazione Multa da 12 mila euro

Si tratta di un quarantenne triestino che è stato fermato mentre sfrecciava per le vie di Ponziana: era recidivo. Il suo veicolo verrà confiscato.

Multa da ben dodicimila euro, una delle più alte inflitte negli ultimi anni in città a un automobilista dalla Polizia locale, e sequestro del veicolo che verrà a questo punto confiscato. A finire nei guai è stato un quaran-

tenne pregiudicato triestino che è stato trovato alla guida senza patente e pure senza assicurazione. E non era la prima volta. L'intervento della Polizia locale è scattato dopo che alla sala operativa erano arrivate numerose chiamate da parte di cittadini triestini preoccupati che segnalavano un'auto che sfrecciava ad alta velocità tra le vie di Ponziana. Nel rione sono arrivate

quindi due pattuglie del Reparto motorizzato e il veicolo è stato subito intercettato e fermato in via Lorenzetti. Da un primo controllo dei documenti è emerso che il conducente aveva la patente revocata da sei anni (gli era stata tolta nel 2018) e l'auto era senza copertura assicurativa.

Controlli più approfonditi hanno permesso di appurare che appena dieci giorni prima un'altra pattuglia del Reparto motorizzato della Polizia locale gli aveva già contestato le stesse violazioni: guida senza patente e mancanza di assicurazione per il veicolo. L'auto è stata quindi sequestrata in funzione della successiva confisca.

Al quarantenne triestino sono state inflitte in tutto tre sanzioni: una da quasi duemila euro per la mancata assicurazione alla quale si è aggiunta, per la seconda volta nell'arco di appena dieci giorni, quella di oltre cinquemila euro per guida senza patente. Il totale, come detto, supera i dodicimila euro. A rendere pubblica la notizia è stata ieri Caterina De Gavardo, assessore comunale alle Politiche della Sicurezza —

P.T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'OPERAZIONE



Un'immagine dell'operazione messa a segno dalla Guardia costiera

La Capitaneria sequestra 60 chili di ricci illegali

Il prodotto privo di documenti sulla tracciabilità di legge si trovava dentro un furgone. Il responsabile ha ricevuto una sanzione di 1.500 euro.

Un altro sequestro di ricci illegali. L'operazione, anche questa volta, è stata messa a segno dalla Guardia costiera di Trieste: gli ispettori, dopo una mirata attività di indagine finalizzata alla vigilanza sulla fi-

liera della pesca, hanno localizzato e fermato un furgone che trasportava più di 60 chili di ricci di mare (si tratta di circa 1200 esemplari) privi di documentazione sulla tracciabilità del prodotto.

Oltre a comminare al trasgressore una sanzione amministrativa di 1.500 euro, i militari della Capitaneria di porto hanno anche sequestrato il prodotto ittico restituendolo

all'ambiente marino, così come avvenuto in analoghe attività di polizia marittima.

I ricci, infatti, a seguito degli accertamenti sanitari compiuti dai veterinari dell'Asugi di Trieste, risultavano ancora vivi e, pertanto, sono stati immediatamente rigettati in mare con il supporto di uno dei mezzi navali della Guardia Costiera di Trieste.

«Continua, dunque, l'attività di controllo sulla filiera della pesca posta in essere a livello regionale da parte dei diversi uffici della Direzione marittima di Trieste — si legge in un comunicato della Capitaneria — a testimonianza dell'elevato e ininterrotto livello di attenzione che la Guardia Costiera costantemente riserva alla salvaguardia della risorsa alieutica. Ciò, soprattutto in prossimità di alcuni periodi dell'anno in cui notoriamente incrementa il consumo dei prodotti ittici, come quello delle prossime festività pasquali, allo scopo di tutelare gli ecosistemi marini e promuovere una pesca responsabile volta alla conservazione delle risorse ittiche per le generazioni future». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ERA INIZIATA MARTEDÌ. OGGI L'INCONTRO CON IL RETTORE

Finita l'occupazione Liberata l'aula Baciocchi

Francesca Schillaci

Gli studenti hanno lasciato l'aula Baciocchi dell'Università di Trieste. L'aula è stata occupata da martedì a mercoledì sera, in segno di protesta per il diniego dell'autorizzazione a svolgere la conferenza con l'attivista Stephanie Westbrook dal titolo «Il diritto di boicottare Israele». Conferenza che gli studenti hanno tenuto ugualmente, senza permesso, martedì pomeriggio.



L'aula occupata. Foto Brunì

L'incontro richiesto dagli studenti con il rettore Roberto Di Lenarda — il quale si era reso disponibile già mercoledì mattina — è confermato per oggi alle 13, sempre in aula Baciocchi. I ragazzi hanno occupato l'aula tutta mercoledì — per poi lasciarla alla sera — tenendo dibattiti sul conflitto che perdura a Gaza, con il coinvolgimento della giornalista de *il manifesto* Sarah Parenzo, in videoconferenza da Israele, dove vive da 20 anni. «Più di 40 persone hanno partecipato agli incontri», afferma uno degli studenti che ha organizzato l'occupazione: «Entro le 21 abbiamo sgomberato l'aula in tranquillità, come da accordi. Abbiamo fatto tutto con rispetto, in un dialogo aperto e costruttivo, come vogliamo che sia». —

INFORMAZIONE DI SERVIZIO

Esenzioni dei ticket: sportelli e nuovi orari

L'Asugi ha deciso di potenziare il servizio degli sportelli per le esenzioni dei ticket sanitari, in particolare per le pratiche burocratiche finalizzate ai rilasci e ai rinnovi. Esenzioni che, come noto, riguardano reddito e status.

Per quanto riguarda l'area giuliana, a partire dal prossimo 2 aprile e fino al 12 dello stesso mese, l'Asugi sanitaria comunica che le sedi e gli orari saran-

no i seguenti: al Cup dell'ospedale Maggiore da lunedì a venerdì dalle 8 alle 13 e dalle 14 alle 18; qui l'ufficio esenzioni, sottolinea ancora l'Asugi in un comunicato diramato ieri, verrà potenziato con ulteriori quattro sportelli.

Al Cup dell'ospedale di Cattinara il servizio è operativo da lunedì a venerdì dalle 8 alle 13 e dalle 14 alle 17; al Distretto 3 di Valmaura, invece, martedì dalle 13 al-

le 16 e venerdì dalle 8 alle 12.

Questi sono invece gli orari dei distretti sanitari che si trovano sull'altipiano carsico. Dunque il Distretto 1 di Opicina, disponibile il lunedì e giovedì dalle 13 alle 15; mentre il Distretto 1 di Aurisina è aperto di martedì dalle 8 alle 11.30.

Infine, per il Distretto 3 di Muggia, il servizio è aperto di martedì e venerdì dalle 08 alle 12 e di mercoledì dalle 12 alle 15.

L'Asugi ricorda, inoltre, che rimane sempre valido il percorso consolidato di accesso diretto presso la Direzione Cup di via Nordio per le Microaree, la Caritas e l'Ics. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'INTERVISTA

«Palazzi o parchi abbandonati possono favorire la criminalità»

Il presidente dell'Osservatorio antimafia del Fvg, Sbriglia: «La cultura della legalità deve rendere i cittadini attenti»

Morena Pinto

«Così come i grandi rapinatori assalgono le banche e non i venditori ambulanti di gelati, così le mafie volgono i loro appetiti verso quelle realtà che godono di maggiore ricchezza e benessere». Enrico Sbriglia, presidente dell'Osservatorio regionale antimafia del Friuli Venezia Giulia (istituito con Legge regionale nel 2017), testimonia la necessità di una lente privilegiata come l'Osservatorio per la regione stessa, regione «ricca e operosa»: un'attrattiva per gli interessi delle criminalità organizzate.

Partiamo dal ruolo dell'Os-



ENRICO SBRIGLIA
DURANTE L'INTERVENTO
IN SALA TESSITORI. FOTO SILVANO

servatorio regionale antimafia di cui è presidente.

«Siamo un organismo laico che dissemina la cultura della legalità per rendere tutti i cittadini più attenti, responsabili e attori di legalità; non mere comparse o peggio ancora vittime. Atteggiamenti di indifferenza, superficialità o rassegnazione dei cittadini possono essere evitati con coscienze informate».

In una recente operazione di marketing commerciale di un locale è stata utilizzata la figura del boss di Cosa Nostra "Lucky Luciano" per lanciare una proposta culinaria. Cosa ne pensa?

«L'operatore economico che volesse farsi pubblicità con



Agenti della Dia in un'immagine di repertorio

una simbologia che richiami la criminalità sia nelle condotte che nei personaggi, mi avrebbe perso come cliente. Il male non può e non deve essere mai banalizzato, non è mai un qualcosa che possa farci sorridere o accattivare. Banalizzarlo è come accettare di dovere convivere con esso, questo è un gioco che non mi piace. Di fronte ad

un cartello pubblicitario che richiami un personaggio noto per i crimini commessi, esporrei una foto della madre piegata dal dolore che raccoglie tra le sue braccia il figlio trucidato dalla mafia». La cultura gioca, quindi, un ruolo importante nel contrasto alla criminalità organizzata. Come influisce sulla collettività una

campagna pubblicitaria che richiama alla mafia?

«Esiste, anche in ambito economico, una responsabilità sociale dell'impresa economica. Le aziende devono considerare l'impatto sociale ed etico che potrebbero avere nella società tutta».

E in una città come Trieste, quali sono le modalità più frequenti con cui la mafia riesce ad insinuarsi?

«Non posso rispondere: preferisco affrontare i temi con evidenze giudiziarie, rapporti periodici della Dia e relazioni annuali delle massime autorità giudiziarie. Dico, però, che la cura del bene rende più difficile la vita a ogni forma di criminalità, perché diventa più faticoso compiere i reati. Palazzi abbandonati, parchi pubblici poco illuminati o capannoni dismessi possono essere significativi per la criminalità».

Cosa ci insegna, infine, la Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti della mafia, che ricorre appunto il 21 marzo?

«Ci ricorda che le nostre libertà, anche quelle che non percepiamo più, sono state costruite con i mattoni di sangue di tanti innocenti che, spesso in silenzio, facendo con umiltà e senso dello Stato il loro dovere, sono morti per noi. Il valore della libertà e la realtà delle mafie sono tra loro inconciliabili, non dobbiamo mai dimenticarlo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA GIORNATA IN RICORDO DELLE VITTIME DELLA MAFIA

«Non abbassare la guardia a cominciare dalle scuole»

L'evento organizzato nella Sala tessitori. La testimonianza della nipote di Eddie Walter Cosina, agente ucciso in via D'Amelio

Francesco Daniel Severi

Si è concluso con la lettura di un testo di Paolo Borsellino da parte di uno studente dell'istituto Galvani, scuola frequentata in gioventù da Eddie Walter Cosina, l'incontro di sensibilizzazione organizzato ieri dall'Osservatorio regionale antimafia in Consiglio regionale (Sala Tessitori) in occasione della giornata nazionale per il ricordo delle vittime delle mafie.

In apertura le parole di Enrico Sbriglia, presidente dell'Osservatorio, che ha definito l'appuntamento «non solo una dolorosa commemorazione ma anche un invito alle nuove generazioni affinché non abbassino la guardia di fronte alla criminalità organizzata».

Dunque il ricordo di Emanuela Loi ed Eddie Walter Cosina, deceduti nella strage di via D'Amelio. «Dopo 32 anni solo pezzi di verità – così Silvia Stern, nipote del mugger Cosina – ma rimane il sacrificio di mio zio Eddie, segnato dal senso del dovere nei confronti dello Stato. La lotta contro le mafie inizia dalle scuole, dove si insegna



La conferenza di ieri in Sala tessitori del Consiglio regionale. Silvano

legalità».

La commemorazione è passata poi attraverso un video in cui sono stati ripercorsi i nomi di tutte le vittime della mafia. «Questa atroce lista si ferma al 2011 perché le mafie tradizionali oggi non uccidono più – ha commentato il procuratore distrettuale antimafia Antonio De Nicolò – ma intossicano la società con i loro investimenti dei professionisti che le aiutano a costruirsi una rispettabilità. Chi lavora per la giustizia va aiutato e non ostacolato». Presenti pure Antonella Cargnelutti, direttrice della Scuola agenti di

Trieste che ha rimarcato l'importanza dell'educazione alla legalità, e la direttrice del carcere di Tolmezzo Irene Iannucci che ha sottolineato la «difficoltà nel relazionarsi a questo tipo di detenuti per onorare la memoria di chi ha sacrificato la vita per la nostra libertà». Pierpaolo Roberti, assessore regionale alla sicurezza, e Mauro Bordin, presidente del Consiglio regionale, hanno ribadito l'impegno a «tenere alte le antenne con sinergia tra istituzioni e giustizia affinché le mafie non attecchiscano». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Swing in LAS VEGAS NEVADA

Una serata di musica swing Sinatra Style!

By CHICAGO Swing quartet

23 MARZO SALA LUTTAZZI INIZIO ORE 20:30

BIGLIETTI PRESSO TIKET POINT GALLERIA ROSSONI 9

MODIFICHE ALLA VIABILITÀ RIONALE



L'area di piazza Perugino attorno alla quale sono in arrivo novità a livello di assetto della viabilità. Foto di Andrea Lasorte

Sensi unici e divieti in piazza Perugino

Gli incidenti e le soste selvagge hanno costretto il Comune a intervenire nel perimetro tra via Conti e via Ghirlandaio

Laura Tonerò

Un elevato numero di incidenti stradali, automobili parcheggiate in seconda fila, pedoni investiti, i mezzi della Trieste Trasporti costretti a manovre al millimetro e a lunghe attese per raggiungere la fermata. Nella zona attorno a piazza Perugino, da tempo, si evidenziano delle criticità. Così con un'ordinanza firmata dal direttore del servizio Mobilità e Traffico, l'architetto Andrea De Walderstein, il Comune ha deciso di adottare una serie di provvedimenti in materia di viabilità, utili a risolvere i diversi problemi.

Le novità entreranno in vigore tra un paio di settimane, subito dopo Pasqua, non appena verrà installata la pre-

vista segnaletica verticale e tracciata quella orizzontale. Il primo provvedimento prevede l'istituzione del senso unico di marcia in via Settefontane, nel tratto compreso tra l'intersezione con via Conti e il civico 22, ovvero nel tratto che si spinge più o meno fino al negozio "Le Beccherie" e utilizzato dagli autobus della Trieste Trasporti per raggiungere il capolinea sistemato nella parte bassa di piazza Perugino, quella opposta a via Conti.

Nello stesso tratto, per una decina di metri, scatterà anche il divieto di sosta e fermata a carattere permanente, che verrà ben evidenziato con una segnaletica orizzontale a zig-zag e varrà per tutti i veicoli. Chiunque frequenti la zona di piazza Perugino ha

ben presente come, proprio in quel punto della via, le automobili parcheggiate in seconda fila da chi deve andare in banca, piuttosto che al bar o a fare la spesa siano una costante. Il divieto di sosta e fermata verrà istituito anche in piazza Perugino, nel tratto di circa dieci metri subito dopo l'intersezione con via Gregorutti, in direzione di via Conti.

I mezzi che non rispetteranno il divieto «costituendo intralcio e pericolo per la circolazione stradale, saranno rimossi», indica l'ordinanza.

Verrà introdotto anche l'obbligo di dare la precedenza per tutti i veicoli che da piazza Perugino, via Ghirlandaio e via Settefontane si immetteranno su via Conti. È prevista inoltre l'istituzione

di una serie di attraversamenti pedonali: in via Petronio, in corrispondenza dell'intersezione con via Conti, e in via Luciani, in corrispondenza con via Settefontane.

A imporre al Comune l'adozione di nuovi provvedimenti, come dicevamo, sono diversi problemi evidenziatisi nel tempo in quei tratti stradali che circondano la piazza, e quindi «raccolgendo le indicazioni della Circoscrizione, dei residenti e in base alle analisi del "Programma di ristrutturazione dei nodi ed assi stradali", prendendo in considerazione i punti a più alta incidentalità – spiega l'assessore alle Politiche del territorio Michele Babuder – nel tempo andiamo a intervenire con provvedimenti diversi per limitare le criticità e garantire maggior sicurezza».

Dalle analisi il nodo stradale tra via Conti, via Settefontane e piazza Perugino risulta «soggetto a notevole incidentalità e con rischio medio elevato, anche relativamente agli incidenti con lesioni personali». Da qui la decisione di intervenire con una serie di novità che comporteranno anche l'istituzione di cinque nuovi stalli in via Conti, proprio in prossimità di piazza Perugino. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LAVORI PUBBLICI



Al via le demolizioni nell'area dell'ex Pavan Chiusa via Frausin

Lorenzo Degrassi

Iniziano nei prossimi giorni le operazioni di demolizione dell'area ex Pavan di via Frausin. Per questo motivo l'arteria che da via San Giacomo in Monte porta a via San Marco e a Campo San Giacomo a iniziare da lunedì prossimo e fino a martedì 2 aprile compreso verrà chiusa al traffico.

L'operazione di abbattimento del vecchio stabile si dividerà in due parti: prima la demolizione vera e propria della struttura e successivamente le bonifiche dell'area. «L'obiettivo – ha dichiarato l'assessore al patrimonio Elisa Lodi – è quello di effettuare i lavori più rumorosi di demolizione e bonifica dell'area nei giorni delle vacanze di Pasqua in modo da arrecare meno fastidio e disagi possibili ai bambini che frequentano la dirimpettaia scuola "Ivan Cankar"».

Per questo motivo, fa sapere l'amministrazione comunale, l'impresa incaricata della demolizione (la Cp Costruzioni srl) potrà effettuare l'abbattimento con l'utilizzo di demolitori da giovedì 28 marzo sino a martedì 2 aprile, con la prescrizione per le giornate di Pasqua e Pasquetta, di svolgere i lavori dalle 9.30 alle 12.30 al mattino e dalle 14 alle 17 al po-

meriggio. Nei giorni 28, 29, 30 marzo e 2 aprile, invece, le lavorazioni più rumorose si potranno svolgere dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14 alle 17.

Nei giorni della demolizione del fabbricato, inoltre, verrà effettuata la chiusura al traffico veicolare di via Frausin, in particolare nelle giornate di lunedì 25, martedì 26 e mercoledì 27 marzo, verrà istituito un divieto di sosta e fermata con rimozione tra l'intersezione con via Paolo Veronese-via San Giacomo in Monte e quella con via San Marco-campo San Giacomo.

Da giovedì 28 marzo a martedì 2 aprile saranno poi previsti divieto di sosta e fermata con rimozione per tutti i veicoli su via Frausin, divieto di transito pedonale e stradale con l'istituzione di un attraversamento pedonale provvisorio di cantiere in prossimità del passo carraio adiacente l'edificio posto al civico 20, nonché la revoca provvisoria dello stallone riservato ai disabili attualmente posizionato in prossimità del civico 16 di via Frausin, con spostamento temporaneo dello stesso nella nuova momentanea collocazione sempre in via Frausin, ma nel tratto antistante al civico 20. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GLI ALTRI PROVVEDIMENTI

Da via Combi a via Udine fino a Valmaura e Servola nuovi parcheggi e strisce

Attraversamenti pedonali, rallentatori ottici e nuovi parcheggi andranno a migliorare la sicurezza dei pedoni e lo scorrimento veicolare in alcune vie dove i cittadini, anche attraverso le Circoscrizioni, hanno segnalato condizioni di scarsa sicurezza e difficoltà di parcheggio. A questo scopo, ad esempio, il Comune ha deciso l'istituzione di un nuovo attraversamento pedonale

in via dei Baseggio, in corrispondenza con via Aquileia, e in via Solitro, all'incrocio con via Udine. Alcuni rallentatori ottici verranno invece installati in tre punti di via Costalunga. Il primo in entrambi i sensi di marcia, prima dell'intersezione con via del Marcese. Il successivo verso il cimitero di Sant'Anna, subito dopo l'incrocio con via Pagano. Il terzo verso Erta Sant'Anna, in corri-

spondenza dei civici 125 e 127.

Gli stessi dispositivi verranno sistemati in via del Veltro, sia in prossimità di via Bergamasco che prima dell'intersezione con via del Destriero. I provvedimenti sono contenuti in una recente ordinanza comunale. A tutela dei pedoni è previsto anche un attraversamento zebra in via delle Querce, all'altezza del civico 10. Verranno inoltre ricavate nuove aree di sosta per le autovetture in via San Pasquale e in via Timignano. I motocicli troveranno invece nuovi stalli in via Carducci, sul lato dei civici pari in prossimità con piazza Oberdan, e in via Combi.

L'ordinanza prevede anche l'istituzione di nuovi divieti di

sosta e fermata in via Soncini, lato civici pari, nel tratto di circa 25 metri compreso tra l'attraversamento pedonale all'incrocio con via Liburnia e il civico 10. Lo stesso divieto sarà introdotto in via Combi, sul lato dei civici pari, nel tratto di circa dieci metri compreso tra l'intersezione con via Colautti e l'area di sosta per motocicli. In via Valmaura i divieti di sosta entreranno in vigore sulla semicarreggiata verso la via del Ponticello e verso la via Palatucci. Tra i provvedimenti in vigore ci sarà anche l'obbligo di fermarsi e di dare la precedenza in via Muzio per i veicoli che si immettono in piazzale Rosmini e via Combi. —

L.T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN BREVE

Oggi alla Lega Navale Gli esploratori italiani nel libro di Marco Valle

Gli esploratori, consacrati dalla cultura anglosassone nell'Ottocento ma non abbastanza valorizzati in Italia, sono al centro dell'ultima fatica di Marco Valle, giornalista e saggista triestino: "Viaggiatori straordinari - storie, avventure e follie degli esploratori italiani" (2024, Neri Pozza). Il libro sarà presentato alla Lega Navale Italiana (Molo Ffratelli Bandiera) oggi alle 18. Interverranno l'autore, Fausto Biloslavo e Riccardo Pellicetti (ingresso libero).

Eccidio Fosse Ardeatine Corone d'alloro deposte sul colle di San Giusto

Nell'ambito dell'80° anniversario dell'Eccidio delle Fosse Ardeatine, oggi alle 10 nel Parco della Rimembranza, sul colle di San Giusto, saranno deposte due corone d'alloro sui cippi che ricordano i caduti triestini: il maresciallo Mario Haipel e il professor Paolo Petrucci. La commemorazione, curata dal Comune, si terrà prima all'incrocio con la via Capitolina, dietro il grande monumento che riporta la motivazione della Medaglia d'Oro al Valor Militare.



«la beccheria» SUPERMERCATI

**OFFERTE
VALIDE
dal 22 al 31
MARZO**



SC SOLE LAV.POLV.BIANCO
SP. LV82 M € 9,75



FOXY C.IG.MEGA DEC.2V.
ROT4* M € 2,50



VETRIL M/USO&VETRI AMMON.
ML650 M € 1,88



OMINO B.CAND.DEL.MARINA
ML1100 M € 1,69



LENOR AMM.ORO&FIORI LV40 M
€ 2,99



NUVENIA ASS.SOT.ALI PZ16 M
€ 1,19



CAREFREE P/S MAXI LONG 24PZ M
€ 1,95



MENTADENT DENT.P.T.IGIE.Q.
ML75 M € 1,10



VIDAL BS OLIO ARGAN ML500 M
€ 1,49



BOROT.DEO ORIGINALE SPR.
ML150 M € 2,99 ND



GLISS SH OLIO NUTRIENTE
ML250 M € 1,79



NIVEA CR.FL.NUTRIENTE
ML250 M € 2,99



ARROTOLATO POLLO
€ 9,99 KG



FILETTI POLLO
€ 6,99 KG



MUSCOLO POSTERIORE PER
ARROSTO BOVINO € 8,99 KG



ARROSTO COSCIA SCOTTONA
€ 10,99 KG



VITELLO ARROSTO COSCIA
€ 11,99 KG



STINCO VITELLO
€ 6,99 KG



STINCO MAIALE
€ 4,99 KG



ARROTOLATO MAIALE
€ 9,99 KG



POLLO BUSTO
€ 2,99 KG



SPEZZATINO BOVINO ADULTO
€ 9,99 KG



COSTE 0,99KG CICORIA
€ 0,99 KG



MELE GOLDEN
€ 0,99 KG



MELE ROSSE
€ 0,99 KG



ARANCE SPREMITA
€ 0,99 KG



INSALATA GENTILINA
€ 1,39 KG



KIWI
€ 1,99 KG



PATATE SFUSE BIANCHE
€ 0,89 KG



ZUCCHINE VERDI
€ 1,99 KG



PERE WILLIAMS BIANCO
€ 1,99 KG



FINOCCHINA
€ 0,99 KG



GORGONZOLA DOLCE
€ 9,99 KG



MORTADELLA PISTACCHIO
€ 7,99 KG



ASIAGO DOP
€ 10,99 KG



COTTO A MANO
€ 13,99 KG



LATTERIA
€ 7,99 KG



SPECK DELLE ALPI
€ 13,99 KG



COTTO AFFUMICATO
€ 9,99 KG



CRUDO PARMA
€ 26,99 KG



SALAME UNGERESE
€ 13,99 KG



PANCETTA STUFFATA
€ 8,99 KG



STRACCHINO
€ 6,99 KG



GRANA DOP
€ 13,99 KG



COCA COLA BIPACK 2X135
€ 2,99 PZ



PASTA BARILLA 500GR
€ 0,69 PZ



COLOMBA BAULI CLASSICA 700GR
€ 4,49 PZ



COLOMBA GOLOSONA MAINA 750GR
€ 5,99 PZ



UOVA CASTELLO 350GR
€ 3,49

**Spese
domicilio
gratis
dopo i 25€**

TRIESTE - Via Settefontane, 22 (Piazza Perugino) - Tel. 040 367546

TRIESTE - Via Pirano, 25 - Tel. 040 9719671 ampio parcheggio

ORARI DI APERTURA: DA LUNEDÌ AL SABATO 7.00/20.30 - DOMENICHE 8.00/20.00 ORARIO CONTINUATO

FRA VIA DELLE DOCCE E VIA ALLE CAVE

Nuova viabilità a San Giovanni nel futuro polo educativo

Opere per 10 milioni, da concludere entro il 2025, rivolte alla fascia 0-6 anni: due nidi, ampliamento dell'asilo esistente, strade e percorsi riservati ai pedoni

Lorenzo Degrassi

Due nuovi asili nido, ampliamento della scuola dell'infanzia esistente e una nuova viabilità nel cuore del rione di San Giovanni. Sono le opere che il Comune di Trieste sta realizzando tra via delle Docce e via alle Cave. Un intervento che, nel suo complesso, cuba circa 10 milioni di euro e che dovrà completarsi entro il 2025. Una data improrogabile in quanto legata all'utilizzo dei fondi Pnrr.

Al termine dei lavori sorgerà quindi un polo educativo e scolastico dell'infanzia unificato per la fascia d'età da 0 a 6 anni destinato ad almeno 270 bambini. «All'edificio realizzato nel 2017 (la scuola dell'infanzia "Nuvola Olga") aggiungiamo altre tre strutture, incrementando così i posti della scuola dell'infanzia - spiega l'assessore al Patrimonio immobiliare Elisa Lodi -. È un intervento con-



Il plastico della futura area fra via delle Docce e via alle Cave. A destra, l'assessore Elisa Lodi. Foto Silvano

sistente dal punto di vista economico che ammonta a circa 10 milioni di euro, 6,4 dei quali derivanti da fondi del Pnrr e circa 3,5 milioni dal Ministero dell'educazione. In estate inizieremo la demolizione degli edifici esistenti e poi procederemo con la costruzione». Un impor-

tante elemento del progetto sarà costituito da un nuovo collegamento viario fra via delle Docce e via alle Cave. L'accesso con le automobili sarà possibile solamente da via delle Docce, con uscita su via alle Cave, mentre l'ingresso pedonale sarà garantito da entrambe le vie, attraver-



so specifici percorsi dedicati. Ci saranno poi dei parcheggi temporanei a uso dei genitori che accompagnano i figli. «Questa nuova viabilità - specifica il vicedirettore del Dipartimento lavori pubblici del Comune Luigi Fantini - è stata pensata per limitare il più possibile gli intasamenti

nel quartiere». Nulla sarà lasciato al caso, nella realizzazione dei nuovi asili, nemmeno l'aspetto cromatico. I colori, infatti, sono stati pensati per costituire dei percorsi a uso dei bambini. «Saranno edifici molto colorati - prosegue Fantini - in modo da renderli il più vivi possibile e avranno anche percorsi tattili in modo da permettere agli ipovedenti e ai portatori di handicap di utilizzare le strutture. L'edificio che ospiterà l'ampliamento della scuola dell'infanzia "Nuvola Olga" sarà dotato anche di una terrazza con una pavimentazione particolare, adatta all'attività didattica dei bambini in caso di impossibilità di utilizzo dell'area esterna causa condizioni meteorologiche».

Tutti e tre i nuovi edifici saranno caratterizzati da un elevato grado di efficienza energetica. «Il progetto mira non solo a migliorare le infrastrutture educative ma anche a promuovere il benessere e lo sviluppo armonioso dei bambini - osserva Lodi - attraverso un'impronta sostenibile e integrata nella comunità locale». Per quanto riguarda i bambini che già frequentano la parte della scuola Nuvola Olga inaugurata nel 2017, «l'amministrazione comunale è costantemente in contatto con le famiglie degli iscritti - ricorda Lodi - per spiegare il progetto e prevenire il più possibile eventuali disagi derivanti dal cantiere». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

KAKOVIC DI AT

«Negata l'urgenza alla mozione sul Fondo amianto»

I capigruppo di maggioranza del Consiglio comunale hanno bocciato l'urgenza che avrebbe consentito una rapida discussione in aula della mozione presentata da Adesso Trieste sulla richiesta di modifiche al Fondo amianto (legge 56/2023). Lo rileva At in una nota. La mozione impegna il sindaco a farsi partecipe, nelle sedi appropriate, di un dialogo politico volto all'ampliamento della platea di lavoratori che possono accedere al Fondo, attualmente limitato al solo ambito della cantieristica navale, e allo stesso tempo escludendo le aziende responsabili dell'esposizione dalla platea dei beneficiari del Fondo stesso. «La bocciatura dell'urgenza di questa mozione fa in modo che, quando e se questo atto approderà in Consiglio comunale, rischierà di essere fuori tempo massimo - dichiara Giorgia Kakovic, consigliera comunale di Adesso Trieste e prima firmataria della mozione -. La maggioranza, che è pienamente consapevole di questa dinamica, si deve assumere la responsabilità politica e personale di considerare i malati e le vittime dell'esposizione all'amianto e le loro famiglie, i loro lutti e le loro sofferenze, come una non impellenza politica».

LA CONSEGNA DEGLI ATTESTATI DA PARTE DEL COMUNE

Oltre cento realtà triestine per l'inserimento lavorativo

Francesca Schillaci

Sono oltre cento le realtà di Trieste, tra aziende, privati e associazioni, che nel corso del 2023 hanno accolto giovani e adulti in carico al Servizio di integrazione inserimento lavorativo (Siil) del Dipartimento Servizi e politiche sociali del Comune di Trieste con dei tirocini personalizzati al fine di includerli nel mondo del lavoro.

Tale impegno è stato riconosciuto ieri a Palazzo Gopcevich con la consegna di attestati ad ogni singola realtà da parte dell'assessore comunale ai Servizi sociali Massimo Tognolli come ringraziamento per la solidarietà dimostrata alla sfera del sociale. «Abbiamo voluto riprendere una tradizione passata - spiega Tognolli - premiano le realtà cittadine con un attestato di stima che si traduce in un foglio simbolico per ringraziarle. Solo nel 2023 hanno accolto 222 persone in situazione di svantaggio, includendole con passione, cuore ed entusiasmo».

Come ha spiegato la responsabile dell'organizzazione dei Servizi sociali Chiara Zanetti, «i tirocini promossi dal Siil del Comune di Trieste si rivolgono a persone che si trovano in situazioni di disagio e svantaggio, finalizzate a creare un'integrazione sociale e lavorativa attraverso



La cerimonia di consegna con l'assessore Massimo Tognolli. Silvano

degli interventi propedeutici e dei percorsi personalizzati sulle competenze di ognuno».

Adulti e giovani sono guidati rispettivamente dalle addette all'inserimento lavorativo Elisabetta Tramontini e Mariella Naperotti, specializzate nel sostegno socio-educativo. «Sempre più persone fanno riferimento ai servizi sociali - spiegano Tramontini e Naperotti - poiché i disagi sono in aumento soprattutto nei giovani e il bisogno di sostenerli ha trovato risposte grazie al servizio di mediazione che si è creato con le realtà

imprenditoriali che accolgono e includono le persone con i percorsi socio-educativi che insieme costruiamo per il bene di ogni singola situazione».

Grazie dunque al lavoro impegnato degli addetti e di aziende, privati e associazioni, le persone con difficoltà occupazionali «hanno la possibilità di inserirsi sia nel tessuto sociale, sia nel mondo del lavoro - continuano - e per i giovani fino ai 30 anni di età si è arrivati al 12% di inserimenti lavorativi grazie a questi tirocini». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA PROPOSTA DEL PD PER IL RICONOSCIMENTO IN ITALIA DEI TITOLI STRANIERI

«Diplomi conseguiti all'estero Serve un accordo con Lubiana»

Francesco Bercic

Promuovere degli accordi bilaterali con la Slovenia per favorire il riconoscimento dei titoli di studio stranieri in Italia, nel quadro di «un rinnovato scambio reciproco» fra i due Paesi. È una delle soluzioni emerse nel corso di un incontro organizzato dalla componente slovena del Pd ieri pomeriggio, rispetto a un «problema molto complesso che da anni è bloccato in una sorta di impasse» come quello del riconoscimento dei titoli di studio sloveni in Italia.

Il convegno, svolto presso il Circolo culturale sloveno di Barcola, non si è comunque concentrato solo sul riconoscimento dei diplomi stranieri, ma ha affrontato in generale alcuni temi connessi all'istruzione nell'ambito delle relazioni fra i due Stati. «I presupposti per il riconoscimento dei titoli sloveni ci sono tutti e non sembra ci sia la necessità di ulteriori strumenti legislativi che complicherebbero ulteriormente il quadro», ha spiegato Nives Cossutta, ex responsabile dell'Ufficio post lauream dell'Università di Trieste. Oltre agli accordi bilaterali - proposta caldeggiata anche dalla senatrice del Pd Simona Malpezzi, collegata



L'incontro del Pd al Circolo culturale sloveno a Barcola. Lasorte

in videoconferenza -, un'altra possibile soluzione passa, secondo Cossutta, dalla «promozione di percorsi universitari che conferiscano il doppio titolo» italiano e sloveno. Percorsi che, in parte, oggi già esistono - come nel caso della laurea in Matematica in collaborazione fra l'Università di Trieste e quella di Lubiana - ma che andrebbero «estesi a quante più discipline possibili».

L'incontro è stato, come detto, anche l'occasione per «ribadire l'importanza di una contaminazione cul-

turale fra Italia e Slovenia che deve partire dalla scuola», come ha affermato nel suo intervento Caterina Conti, segretaria regionale del Pd. «E tanto più importante farlo oggi - ha proseguito Conti - quando la democrazia e il pluralismo sono messi in discussione dai venti nazionalistici che minacciano l'Europa». Un impegno che, secondo la segretaria provinciale del Pd di Trieste Maria Luisa Paglia, «deve partire dalle comunità politiche locali, come testimonianza questo incontro». —

Inaugurata la sede di molo Fratelli Bandiera, utilizzata anche dall'Accademia dell'Adriatico. Un percorso partito nel 2003

Simulatori e aule: l'attesa ventennale è finita Operativa la stazione a mare del Nautico

LA CERIMONIA

Micol Brusaferrò

I ragazzi delle classi quinte schierati, in divisa, accanto al nuovo edificio. L'alzabandiera fronte mare, sulle note dell'inno nazionale. E il giro nelle aule e nei laboratori, tra spazi funzionali e strumentazioni all'avanguardia, ambienti che da oggi ospiteranno centinaia di ragazzi. È stata inaugurata ieri sul molo Fratelli Bandiera la stazione a mare dell'Istituto Nautico, utilizzata anche dall'Accademia Nautica dell'Adriatico. Una struttura particolarmente attesa, considerando che l'iter per la sua realizzazione è durato più di vent'anni.

«È un momento di grande emozione», ha detto il dirigente scolastico del Nautico Francesco Fazari che, rivolgendosi ai ragazzi, ha aggiunto: «Spero che la vostra vita sia piena di soddisfazioni, pensando magari anche che questo luogo sia stato importante per la vostra formazione». Bruno Zvech, direttore

generale dell'Accademia Nautica dell'Adriatico, ha ricordato che «il percorso per arrivare a questa giornata è stato lungo, iniziato nel 2003, una storia complessa finalmente conclusa. Si tratta di una struttura moderna, che vivremo appieno. Ringrazio il Nautico che ci ha dato la possibilità di insediarsi all'ultimo piano, dove abbiamo installato il simulatore di navigazione. È di questi giorni la notizia – ha annunciato – che è stata aggiudicata la gara per l'ampliamento proprio del simulatore di navigazione e per l'insediamento di quello di macchina, molto importante, che sarà a disposizione dei ragazzi sia dell'Accademia che del Nautico». Ulteriori strumentazioni arriveranno nei prossimi mesi.

Il vicesindaco Serena Tonel ha aggiunto che «un edificio che va ad arricchire l'offerta didattica e formativa della città è sicuramente un motivo di orgoglio per tutti».

La palazzina, come accennato, comprende aule e altri spazi direttamente sul mare, compresa un'area esterna, e si trova alla fine del molo.



Tecnologie all'avanguardia nella stazione a mare. In alto, l'edificio; Bruno Zvech e Francesco Fazari. Lasorte

All'interno sono stati conservati anche alcuni cimeli della storia e delle attività del Nautico. Di particolare impatto il grande simulatore, che consente ai giovani di affrontare un'esperienza unica sul campo, grazie a tecnologie avanzate.

Ieri il preside ha festeggiato la giornata stappando anche una bottiglia di spumante, prima di effettuare, con ragazzi e ospiti, un giro completo del fabbricato.

Aripercorre la vicenda della stazione era stato qualche mese fa Zvech. «Nel 2003, quando ormai era in rovina, l'allora dirigente scolastico Raffaele Marchione chiese alla Regione un contributo – raccontava –, ricorrevano i 250 anni dell'editto di Maria Teresa che il 30 agosto 1753 istituiva l'Imperial Regia Scuola di matematica e nautica. E c'era bisogno di riappropriarsi di quello spazio. La Regione stanziò un milione e mezzo di euro, ma negli anni successivi ci furono vicissitudini di vario tipo, tra progetti e interventi che non decollavano. Nel 2014, con il mio arrivo come vicepresidente, la situazione ancora non procedeva, sempre per controlli e sopralluoghi che ostacolavano l'avvio del cantiere. Nel frattempo la Regione venne nuovamente in aiuto del Nautico con ulteriori finanziamenti». Le opere poi iniziarono ma solo di recente si è arrivati alla fase conclusiva per rendere a tutti gli effetti l'edificio operativo. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

i.p.

IL MESE DELL'UDITO PORTA LA PRIMAVERA NELLE TUE ORECCHIE: ECCO IL NUOVO SUPER BONUS APPARECCHI ACUSTICI

Il 3 Marzo si festeggia il World Hearing Day: la giornata mondiale dell'udito e dell'orecchio. Per l'edizione 2024 l'OMS ha lanciato lo slogan "Changing mindsets: let's make ear and hearing care a reality for all!", ovvero "Cambiare mentalità: rendiamo la cura dell'udito e delle orecchie una realtà per tutti". Quest'anno quindi particolare attenzione all'importanza di rendere accessibile a chiunque la cura dell'udito e delle orecchie, tema a cui Pontoni - Udito & Tecnologia ha voluto unirsi lanciando un'iniziativa particolarmente interessante. La realtà leader nel settore degli apparecchi acustici ha ideato in occasio-

ne del Mese dell'Udito "3 Passi per Sentire": un vero e proprio pacchetto di aiuti economici pensati per ogni step che chi inizia a sentire meno si vede costretto ad affrontare. "Molte volte chi ha un problema di udito attraversa 3 fasi e, solitamente, una di queste finisce per bloccare psicologicamente la persona, portandola alla rinuncia e alla rassegnazione. Per questo abbiamo creato un percorso ad hoc che dia non solo un aiuto economico, cosa comunque fondamentale, ma che aiuti nel concreto le persone ad affrontare gli ostacoli che si trovano davanti quando affrontano un problema di udito." riporta il Dott. France-

sco Pontoni. Ecco i vantaggi di 3 Passi per Sentire.

TUTTI I TEST DELL'UDITO GRATUITI (Fase di scoperta) Una batteria completa di test gratuiti, tra cui spicca il Multiambientale, esame altamente specializzato che simula gli ambienti di vita quotidiana per capire quante e quali parole fai più fatica a comprendere in quegli specifici contesti. Grazie a ciò scoprirai come si comporta il tuo udito negli ambienti che frequentiamo maggiormente (ad es. ristoranti o teatri).

LIBRO GRATUITO "GLI APPARECCHI ACUSTICI

NON BASTANO" (Fase di approfondimento) L'unico libro che rivela, al di là degli apparecchi acustici, le sette armi per sconfiggere un problema di udito, pensato e scritto per guidare il lettore passo passo nella scoperta e nell'uso di tutti gli strumenti per tornare a sentire bene.

1.200€ DI CONTRIBUTO ECONOMICO (Fase di scelta) Nel caso scoprissi la necessità di indossare gli apparecchi acustici, potrai attingere direttamente al fondo stanziato da Pontoni (non richiede alcun requisito minimo di accesso!) e ricevere un minimo di 1.200€ sotto forma di contributo econo-

mico per l'acquisto degli apparecchi acustici. Inoltre "3 Passi per Sentire" prevede la formula zero vincoli per garantire massima flessibilità. I richiedenti cioè possono decidere in totale libertà se sfruttare tutti i vantaggi del percorso o solo una parte. È anche possibile iniziare il percorso e valutare successivamente se e come proseguire. Se dunque soffri di un calo di udito da tempo e stavi solo aspettando l'occasione giusta per agire, ora hai un motivo concreto per farlo. Richiedi "3 Passi per Sentire" chiamando il 800-314416 o passa in un centro Pontoni - Udito & Tecnologia entro il 31 Marzo.

È arrivato il MESE DELL'UDITO

Richiedi il pacchetto di 3 aiuti economici pensato per chi sente meno

3 fasi del problema, 3 soluzioni

SCOPERTA

Pacchetto di Test dell'udito GRATUITI

Scopri il problema

CONSAPEVOLEZZA

NUOVO libro "Gli apparecchi acustici non bastano" IN REGALO

Impara a conoscerlo

SCELTA

1200€ o più di contributo per la tua soluzione acustica

Inizia a risolverlo

CHIAMA PER PARTECIPARE

Valido fino al 31 Marzo

NUMERO VERDE

800-314416

Inquadra il codice e scrivi su whatsapp



Ci trovi a:

Prov. GO Monfalcone Gorizia Prov. TS Trieste Muggia Prov. UD Udine Cervignano Latisana Codroipo Prov. PN Pordenone S. Vito al Tagliamento Cordenons Azzano X Sacile Maniago Prov. TV Treviso Oderzo Castelfranco V. Conegliano Prov. VE Portogruaro Mestre SStino di Livanza S. Donà di Piave Spinea Mirano Prov. PD Cittadella Monselice Prov. RO Rovigo Prov. VI Vicenza Bassano del Grappa Prov. TN Trento Prov. BO Bologna

PONTONI
udito & tecnologia

ULTIMATO IL CANTIERE DA 450 MILA EURO

Porticciolo di Duino: strada e piazzale pronti all’arrivo dei turisti

L'opera di asfaltatura successiva ai lavori sui sottoservizi
 Ora va risolto il nodo viabilità evitando i parcheggi abusivi

Ugo Salvini / DUINO AURISINA

Duemila metri quadrati di strada e piazzale asfaltati a nuovo, livellando la superficie, in modo da eliminare i dossi provocati dalla crescita delle radici degli alberi, che rendevano difficoltoso e pericoloso il transito di mezzi e persone, soprattutto nelle ore di buio.

Sono stati ultimati in que-

sti giorni, da parte dell’AcegasApsAmga, i lavori di completamento dell’intervento destinato a rivedere l’intera rete dei sottoservizi nell’area del porticciolo di Duino. Un intervento che prevedeva la revisione delle condutture sotterranee delle fognature e dei collegamento di telefonia, acqua ed energia elettrica. Una volta esaurita la prima parte del progetto,

Il consigliere Mervic (Lista per il golfo): «Intervento rapido di AcegasApsAmga»

Revisione di fognature e collegamenti di telefonia, acqua ed energia elettrica



La strada riasfaltata verso il porticciolo di Duino

si trattava di asfaltare l’intera area che era stata interessata dal cantiere.

«Ce l’abbiamo fatta nel breve arco di cinque giorni – ha spiegato il responsabile del cantiere, Massimiliano Fontanot – perciò in tempo per la stagione turistica che sta per prendere il via. Era importante per gli operatori economici della zona – ha aggiunto – che si arrivasse a

questo risultato prima di Pasqua e ci siamo riusciti, garantendo inoltre la qualità nell’esecuzione dell’opera».

«Ho seguito le varie fasi dell’intervento in quanto ho l’incarico di consigliere delegato per il turismo – ha evidenziato Vladimiro Mervic che, nell’aula di Aurisina Cave, è il capogruppo della Lista civica per il golfo Verdi e siede sui banchi della mag-

gioranza – e a questo punto posso affermare che in seno all’amministrazione c’è soddisfazione per questo lavoro portato a termine velocemente e bene. Contestualmente – ha proseguito – ho constatato che anche gli operatori economici in attività nella zona del porticciolo hanno apprezzato la rapidità e la qualità del lavoro eseguito dall’AcegasApsAmga, perché così quest’area potrà presentarsi nelle migliori condizioni in vista dell’arrivo dei turisti». La spesa complessiva per l’intervento, comprendendo sia il cantiere per i sottoservizi, sia l’asfaltatura è stata di circa 450 mila euro. Adesso, per la zona del porticciolo di Duino resta da risolvere il discusso tema della viabilità. La strada e il piazzale sono di dimensioni ridotte, perciò un regolamento va individuato, facendo attenzione però a non penalizzare le attività economiche della zona e impedendo che il parcheggio diventi un camping abusivo.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL TEMA DEL CENTRO SPORTIVO DELLA TRIESTINA



Il sindaco di Muggia Paolo Polidori

Polidori ribatte alle accuse di Fogar «Gravi menzogne»

Smentito il presunto tentativo di negare l'esistenza di trattative in piedi con l'Unione E sull'accusa di falso ideologico annuncia azioni legali

MUGGIA

Sul centro sportivo della Triestina a Montedoro si accende lo scontro tra il consigliere di opposizione della civica “Muggia”, Maurizio Fogar, e Paolo Polidori. Il sindaco ha risposto

piccato alle dichiarazioni rilasciate in conferenza stampa l’altro ieri da Fogar: «Questa della Triestina è l’ennesima riprova di una strategia che mira evidentemente ad attaccare qualsiasi ipotesi di sviluppo e investimento portata avanti dalla nostra amministrazione. E questa operazione ha un nome: strategia della menzogna».

Per Polidori «è grave, istituzionalmente parlando, che a disinformare in maniera tam-

bureggiante siano gli stessi consiglieri comunali, che hanno pur sempre un obbligo di correttezza. Nella fattispecie, Fogar fa riferimento al fatto che io avrei “negato ufficialmente, per iscritto, gli accordi che intercorrevano da mesi con la proprietà dell’Unione”. Affermazione gravissima e falsa, perché io ho negato l’esistenza di pre accordi con la Triestina, che amministrativamente parlando sono atti sottoscritti. Non ho mai negato l’esistenza di trattative, confronti, incontri, in piedi ormai da sei mesi, per cercare di creare un centro sportivo».

Polidori attacca poi l’accusa di falso ideologico mossa contro di lui da Fogar: «Si tratta di un’affermazione gravissima di cui dovrò rispondere. E anche sostenere che alle Noghere non ci sia necessità di modificare il piano regolatore è falso, dal momento che la modifica dovrebbe essere fatta da più soggetti, ossia Comune di Muggia e Coselag. Ma la cosa più grave è che la zona di cui parla Fogar è molto inquinata, ci sono sostanze volatili quali diossine e idrocarburi cancerogeni, che costringeranno a tombare la zona. Invito pertanto a non dare più ascolto al consigliere e a chiunque stia sostenendo il suo pericoloso ruolo di imbonitore». —

LU.PU.

L'INIZIATIVA A MUGGIA



I lavori di bonifica dell'area sportiva

Pista di salto in lungo rimessa a nuovo per la bella stagione

La sabbia è stata risistemata e il terreno ripulito da impurità La copertura donata dalla realtà che ha in gestione lo stadio Zaccaria

MUGGIA

La pista per il salto in lungo è pronta per la bella stagione. La sabbia, situata nella buca posta all’estremità della pista, è stata risistemata e pulita nei giorni scorsi, anche gra-

zie all’aiuto delle due assessore Alessandra Orlando ed Elisabetta Steffè, titolari rispettivamente di Sport e associazioniismo e dei Lavori pubblici, che insieme all’insegnante De Cristini dell’istituto comprensivo “Giovanni Lucio” l’hanno ripulita setacciandola dalle impurità depositatesi nel corso del tempo.

A copertura della buca contenente la sabbia è stato posto un nuovo telo, acquistato dall’associazione tempora-

nea di imprese che gestisce il campo da calcio Zaccaria. «Ci siamo sentite con la professoressa ed è subito emersa la necessità di pulire l’area», raccontano le assessore Orlando e Steffè: «Da subito – spiegano – ci siamo attivate per sistemare la zona in tempi brevi. Abbiamo quindi setacciato la sabbia, eliminando erba e altre immondizie accumulate nel corso della stagione invernale. Abbiamo eliminato anche il vecchio telone, che presentava dei punti logori e quindi non era più utilizzabile». Orlando e Steffè ringraziano, tra gli altri, il custode dello stadio Zaccaria, per l’aiuto prestato. «Siamo contente – hanno rimarcato le due assessore – quando possiamo impegnarci in prima persona sul posto. Anche perché pensiamo sia importante non solo amministrare la cosa pubblica, ma anche scendere in campo quando serve per risolvere problematiche alla nostra portata, e che non necessitano obbligatoriamente di interventi specializzati». Orlando ha voluto, infine, rivolgere un ulteriore ringraziamento al presidente dell’Asd Zaule Rabuiese, Luigi Giani, «per l’acquisto del nuovo telo di copertura». —

L.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL CAPOGRUPPO DI ALLEANZA PER DUINO REPLICA ALLE ACCUSE

«Stampella di Gabrovec? Siamo alla Romitafobia»

DUINO AURISINA

«Siamo e rimarremo convintamente nel centrodestra, ma ciò non impedisce a me e al mio collega di partito, Sergio Milos, di sentirci liberi di votare con la maggioranza quando si tratta di abbassare le tasse o inserire a bilancio opere utili alla comunità». Così Massimo Romita, capogruppo di Alleanza per Duino Aurisina in Consiglio comunale, in replica alle accuse di essere «la stampella



Massimo Romita

del sindaco Igor Gabrovec», formulate da Daniela Pallotta (Forza Duino Aurisina) e Stefano Battista (Lista Pallotta). «Abbiamo ricevuto più rispetto da Gabrovec – sottolinea Romita – che dal sindaco precedente. Per fortuna esistono le dirette dei Consigli comunali per verificare ciò che avviene in aula. Temo – aggiunge – che siamo alla “Romitafobia” da parte di due personaggi in cerca di visibilità, dopo essere spartiti dalla vita sociale della comunità, salvo riapparire in vista delle elezioni. La nostra – conclude – è un’opposizione seria e costruttiva: assieme abbiamo prodotto più interrogazioni, interpellanze, ordini del giorno ed emendamenti di tutto il Consiglio comunale». —

U. SA.

IL PRESIDENTE SKERLJ: «NO A SECONDI FINI»

Prosekar, la doc Carso difesa dall’associazione

DUINO AURISINA

«Noi pensiamo soprattutto e in primis al bene del Carso e crediamo che, in tale prospettiva, il nostro Prosekar debba stare all’interno della “Doc Carso” e non del Consorzio “Prosecco Doc”». È molto netta l’opinione che Matej Skerlj, presidente dell’associazione Viticoltori del Carso, esprime in relazione alla polemica sul futuro del noto vino carso-



Matej Skerlj

ti produttori dell’altipiano. «È inutile parlare di esigenze di mercato come fa qualcuno – aggiunge Skerlj – quando è noto come alcune organizzazioni abbiano interesse a entrare a far parte del Consorzio “Prosecco Doc”. Al punto che viene da chiederci chi veramente stia lavorando per l’unità dei viticoltori». Tant’è, prosegue, «c’è chi auspica che il Prosekar e altri vini del Carso stiano sotto la “Doc Carso” e chi invece preferisce altri cappelli. In ogni caso – sottolinea Skerlj – prima di esprimersi al riguardo sarebbe opportuno fare le necessarie riflessioni e, soprattutto, valutare se si intende fare qualcosa di buono per il Carso o per sé stessi». —

U. SA.

IL LIBRO

Con Possamai palazzi e statue raccontano la storia di Trieste

«Ogni città vive rispetto a simboli e miti». È un viaggio nel «mito fondativo» di Trieste, attraverso la storia dell'arte, l'ultimo libro di Paolo Possamai (Nettuno e Mercurio. Il volto di Trieste nell'800 tra miti e simboli, Marsilio, 2022), presentato dall'attuale direttore editoriale del gruppo che unisce Il Piccolo ai principali quotidiani del Nord Est ieri nell'ambito degli incontri organizzati dall'associazione Lunga Vita Attiva a Palazzo Gopceovich. Un'ampia e approfondita panoramica della statuaria ottocentesca triestina, ma anche dei bassorilievi e dei portoni dei palazzi di cui i presenti hanno potuto scoprire alcune immagini significative, riconoscendovi i due grandi protagonisti della storia di Trieste: il commercio e il mare – Mercurio e Nettuno – che danno il nome al volume. Un percorso che, dalla proclamazione del porto franco – «la



scintilla da cui si sviluppa il processo di crescita e di affermazione di Trieste» –, non si è ancora arrestato, continuando a scolpire «l'identità della città e di chi

vi abita». Per la presidente Ariela Cuk «vogliamo dare agli associati e alla città non solo un modello di lunga vita attiva con il movimento e il nuoto lento ma

anche occasioni culturali». Possamai ha raccontato dei palazzi e delle statue, quasi un "coro" che narra la storia della città. F.B.

LE LETTERE

Anziani e Itis
La nostra scelta
ci ha ripagati

Sul Piccolo di domenica 17 marzo sono apparsi parecchi articoli riguardanti la popolazione di Trieste che invecchia e cosa si può fare per affrontare e risolvere, almeno in parte, questo problema. In tema si possono fare molte scelte ma vorremmo parlare in particolare della nostra. Quando un tuo familiare anziano ha bisogno di maggiore assistenza e cerchi una casa di riposo dove pensi possa passare il suo ultimo periodo di vita assistito e rispettato, non sai cosa cercare. Noi, per mio marito abbiamo scelto l'Itis, semplicemente perché la struttura è vicina a casa ed avremmo potuto stare più tempo con lui. Non avremmo mai immaginato di trovarci in un complesso assistenziale di quella portata. L'Itis ospita circa 400 persone e la struttura è suddivisa in vari reparti per i vari gradi di bisogno degli ospiti. Le camere sono ampie ma non per questo sovraffollate ed in alcune residenze le finestre af-

facciano sul giardino interno. Il giardino è molto ben curato, con alberi secolari e piante di oleandro e gelsomino dove, nelle giornate primaverili ed estive si può andare con il nostro caro a passeggiare o aiutarlo con la carrozzella a respirare un po' d'aria. Per le giornate invernali c'è un atrio molto vasto e anche un bar dove l'ospite può soffermarsi con chi lo va trovare. Inoltre ogni residenza ha una sala per l'intrattenimento dove personale addetto passa alcune ore a stimolare con giochi o ginnastica tutti gli ospiti. In alcuni periodi sono organizzati degli spettacoli che si svolgono nell'auditorium apposito. Nel periodo di Natale anche mio marito ha potuto godere di un po' di musica in una sala molto bella, con personale attento e premuroso. Adesso che il lungo e doloroso percorso di Salvatore è terminato vorremmo ringraziare tutta l'organizzazione, dal personale impiegatizio a quello sanitario e assistenziale ed in particolare coloro che hanno operato nella residenza Tulipano dove ha trovato cure, pazienza e cortesia non solo verso di lui ma anche di noi familiari.

Luisa Roberto
Paolo Cinquemani

Il rettore e la pistola
Osservazioni
non convincenti

Intervengo su quanto riportato nella segnalazione di Mariù Cammarata (Il Piccolo 13/2/2024) in merito al ricordo del rettore suo padre pubblicato dal quotidiano lo scorso 4/2/2024 a firma del professor Bianca. Rilevo in proposito come risultati quantomeno singolare che a distanza di ben settant'anni da quegli avvenimenti, descritti con toni così sinceramente partecipativi quasi da fare pensare che vi avesse presenziato l'autore, la figlia del professor Cammarata prenda ora spunto da un ricordo, (quasi encomiastico) di suo padre, per soddisfare un'esigenza del tutto personale evidentemente consistente nel tentativo – neppure tanto nascosto – di screditare la memoria di chi non è più in grado di replicare: ciò, pur trattandosi di un collaboratore (Guido Gerin) del rettore cosiddetto "barriero" colpevole, a dire della Cammarata, di avere posto in cattiva luce la figura di suo padre di fronte al Governo militare alleato a causa della sua mancata "reiscrizione" alla Massoneria: ciò oltre ad aver riferito fantastiche-

rie in merito alla sorte di una pistola che, secondo la Cammarata, non sarebbe mai finita in mare. Rilevato quanto sopra merita quantomeno una precisazione: preso atto di quanto riferito dalla Cammarata, secondo cui il rettore non si sarebbe voluto reinscrivere alla Massoneria e per tale motivo sarebbe risultato invisibile al Gma, osservato che quindi iscritto lo sarebbe già stato in precedenza, quanto al fatto che Gerin avrebbe tentato di mettere Cammarata in cattiva luce presso il Governo militare alleato (Gma), appare quantomeno ingenuo pensare che egli non fosse già abbastanza screditato dopo aver difeso, arma in pugno, l'autonomia dell'università che rischiava di essere violata proprio dallo stesso Gma, così come puntualmente descritto dal professor Bianca. Da ultimo ci si lasci dire ancora che, quanto all'episodio della pistola, il riportarlo, a distanza di ben settant'anni, in modo forse impreciso, ci possa stare, non squalificando di per sé né chi ebbe a riferirlo all'autore né tantomeno l'autore dell'articolo stesso se non altro per il fatto che in un periodo così turbolento per il nostro Paese di pistole ce ne sarebbero potute essere più d'una.

Piero Gerin

AL TEATRO MIELA

Rapporti tra Chiesa e clan



Per la Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime delle mafie, ieri al Teatro Miela Enzo D'Antona, giornalista e presidente di Bonaventura/Teatro Miela, ha incontrato Enrico Bellavia, giornalista, scrittore e direttore dell'Espresso, sullo spinoso tema dei rapporti tra Chiesa e clan mafiosi (Silvano).

Sarcasmo
Armi
e psiche

Armi, armi, armi: che abbia ragione Zeno Cosini?
Ugo Pierri

Autorità portuale
La meritocrazia
guida la selezione

Tra qualche mese, purtroppo, Zeno D'Agostino concluderà il mandato di presidente dell'Autorità di Sistema portuale del Mare Adriatico. Oltre a sottolineare il grande lavoro fatto e a ringraziarlo per ciò che è riuscito a realizzare attraverso il suo impegno la sua professionalità (creando nuova energia nel nostro porto e collocandolo in una posizione preminente sia per i traffici portuali che ferroviari, anche futuri), gli va riconosciuto il fatto di aver creduto nella nostra comunità portuale e nei lavoratori. A conclusione di questo positivo mandato dell'Autorità portuale, scopriremo se gli attuali organi politici competenti saranno in grado di fare scelte esclusivamente tecnico-professionali di rilievo

(come d'altra parte sarebbe d'obbligo) o se si insisterà con la selezione di figure prevalentemente politiche, meccanismo diventato ormai consuetudine per la classe dirigente che governa questo Paese. Spesso, infatti, vengono annunciate con vanto dall'attuale governo (di conseguenza dalle amministrazioni periferiche della stessa maggioranza) scelte per incarichi di aziende, società e altri enti che derivano dalla sola connessione politica. I risultati sono evidenti. Tuttavia, la scelta su base politica non dovrebbe mai anteporsi alla professionalità, alla capacità e all'esperienza dei candidati. Questo dovrebbe valere per qualsiasi maggioranza che abbia la consapevolezza di un ruolo di governo. Tanti forse non ricorderanno ma nel 2010, circa 8 mesi prima della scadenza del secondo mandato nel 2011, il sindaco Dipiazza si candidava a fare il presidente del Porto di Trieste, annunciando con enfasi al nostro quotidiano locale "ritengo che la mia candidatura alla Presidenza del Porto possa rappresentare un'opportunità per la città". Il giorno prima, la giunta comunale aveva dato via libera alla candidatura del sindaco all'unanimità, 8 voti su altrettanti 8 assessori presenti. Poi le cose sono andate in modo

GIOCO DEL LOTTO

Estrazione del 21/03/2024

BARI	09	83	16	49	45
CAGLIARI	36	84	15	70	86
FIRENZE	37	70	86	57	16
GENOVA	37	56	20	86	39
MILANO	24	34	08	49	58
NAPOLI	46	90	29	11	70
PALERMO	07	73	43	22	01
ROMA	35	56	52	87	60
TORINO	23	50	46	37	05
VENEZIA	53	35	82	15	56
NAZIONALE	33	36	72	56	68

10^e LOTTO

COMBINAZIONE VINCENTE

07	23	36	53	83
09	24	37	56	84
15	34	46	70	86
16	35	50	73	90

Numero Oro 9 Doppio Oro 83

SuperEnalotto

2 - 8 - 17 - 73 - 77 - 84

Jolly 4 Superstar 84

JACKPOT 78.500.000,00€

QUOTE SUPERENALOTTO

Nessun	6	- €
Nessun	5+1	- €
Al 12	5	15.491,23 €
Al 935	4	202,93 €
Al 32.385	3	17,61 €
Al 430.338	2	5,00 €

QUOTE SUPERSTAR

Nessun	6+	- €
Nessun	5+1	- €
Nessun	5	- €
Al 3	4	20.293,00 €
Al 136	3	1.761,00 €
Al 1.886	2	100,00 €
Al 9.685	1	10,00 €
Al 17.307	0	5,00 €

CASERMA BRUNNER

Opicina, il Piemonte Cavalleria celebra i 332 anni dalla fondazione

Celebrato ieri nella Caserma Brunner di Opicina il 332° anniversario del Reggimento Piemonte Cavalleria (2°), in commemorazione dei fatti d'arme della "Sforzesca", battaglia combattuta nel 1849 durante la Prima guerra d'indipendenza e da allora divenuta festa di Corpo. Prima della cerimonia la deposizione di una corona d'alloro al Monumento ai Caduti da parte del comandante dell'unità colonnello Sandro Ricci. Poi lo schieramento dei reparti, la resa degli onori allo Stendardo, la lettura dei fatti d'arme si sono conclusi con la tradizione

nale carica a cavallo. Ricci nell'allocuzione ha ripercorso le vicende storiche ed umane del reggimento, ricordando impegno, sacrificio e dedizione che i cavalieri di "Piemonte" dedicano anche oggi quotidianamente in tutte le attività addestrative e operative, sia in Italia sia all'estero, sottolineando i valori che hanno contraddistinto da sempre i militari della specialità. Alla celebrazione intervenuti, tra gli altri, il prefetto Pietro Signoriello, l'assessore comunale Maurizio De Blasio, studenti della "Divisione Julia" e dell'Istituto Stringher di Udine.



COMUNE DI MUGGIA

Attestato allo storico autista di scuolabus Dario



Una pergamena è stata consegnata dal sindaco di Muggia Paolo Polidori a Dario, storico autista dello scuolabus appena andato in pensione. Un'iniziativa su richiesta dell'assessore Gianna Birnberg per ringraziarlo, a nome di tutta l'amministrazione, per l'attenzione profusa costantemente con i bambini. "Gentilezza, pazienza, attenzione e ascolto sono stati i cardini sui quali ha basato il suo lavoro – si legge – grazie da parte di tutto il Comune di Muggia. Buona pensione!"

un po' diverso. Nel 2015 arrivò il dottor D'Agostino e le cose sono cambiate attraverso una visione di futuro del porto di Trieste. Mi auguro che le prossime scelte seguino la strada indicata dall'esperienza dell'Autorità portuale in questi ultimi 9 anni. E spero che questo sia anche l'auspicio della città intera, indipendentemente dallo schieramento politico di appartenenza. Qualche dubbio ce l'ho.

Roberto Decarli

Silos
 Attenzioni tardive

Facendo seguito all'analisi di Roberto Morelli dove si prevede la chiusura dell'accampamento del Silos, per non permettere al Papa di visionare l'ignobile e vergognosa indecenza, mi rallegro la sollecitudine con la quale la nostra amministrazione comunale cerca di risolvere il problema. Inoltre mi consola anche il recente solerte interessamento di qualche rappresentante della Chiesa locale, che fino a qualche tempo fa nulla o quasi si era adoperato per risolvere questa emergenza umanitaria.

Fiorenzo Pozzecco

LA FOTO DEL GIORNO

“Il narciso attira gli insetti”



"Il narciso attira gli insetti con il suo profumo!" titola la sua foto scattata martedì scorso nel giardino di casa il lettore Marino Stopar. Inviare le vostre immagini migliori (con nome e telefono, che non sarà pubblicato) a segnalazioni@ilpiccolo.it.

LE REGOLE

Gli auguri per i COMPLEANNI e per gli ANNIVERSARI DI NOZZE vanno inviati a

anniversari@ilpiccolo.it

Devono contenere: foto in formato jpg, nomi dei festeggiati, di chi li festeggia e recapito telefonico del mittente.

I testi non devono superare le 12 parole e devono arrivare almeno 5 giorni prima della pubblicazione.

Le segnalazioni vanno inviate a segnalazioni@ilpiccolo.it e non

devono superare le 2000 battute. I testi devono essere firmati in modo comprensibile, specificando nome, cognome e telefono. La redazione si riserva di ridurre testi troppo lunghi o con contenuti inopportuni.

IL CALENDARIO

Il santo Lea di Roma (vedova)
 Il giorno è l'82°, ne restano 284
 Il sole sorge alle 6.05 tramonta alle 18.20
 La luna sorge alle 15.33 cala alle 5.18
 Il proverbio Quando la lepre ha passato il poggolo non si ricorda più del suo figliolo

LE FARMACIE

Normale orario di apertura: 8.30-13 e 16-19.30

Aperte anche dalle 13 alle 16:

Via Lionello Stock 9 (Roiano), 040 414304; via Oriani 2 (Largo Barriera), 040 764441; campo S. Giacomo 1, 040 639749; piazza San Giovanni 5, 040 631304; via Giulia 1, 040 635368; piazza Garibaldi 6, 040 368647; piazza Virgilio Giotto, 1 040 635264; via Dante Alighieri 7, 040 630213; piazza della Borsa 12, 040 367967; via Fabio Severo 122, 040 571088; via Tor San Piero 2, 040 421040; via Giulia 14, 040 572015; largo Piave 2, 040 361655; capo di Piazza Monsignor Santin 2 (già Piazza Unità 4), 040 365840; via Guido Brunner 14 (ang. via Stuparich), 040 764943; via Belpoggio 4 (ang. via Lazzaretto Vecchio), 040 306283; via della Ginnastica 6, 040 772148; via Flavia di Aquilina, 39/C - Aquilina 040 232253; Località Campo Sacro, 1 - Sgonico (solo su chiamata telefonica con ricetta medica urgente) 040 225596.

Aperta anche dalle 19.30 alle 20.30: piazza Virgilio Giotto 1, 040 635264;

Aperta fino alle 21: via Guido Brunner 14, angolo via Stuparich, 040 764943.

In servizio notturno dalle 19.30 alle 8.30: Via della Ginnastica 6, 040 772148 Per la consegna a domicilio dei medicinali, solo con ricetta urgente, telefonare allo 040-350505 Televisa

www.ordinefarmacistitrieste.gov.it

LA QUALITÀ DELL'ARIA

Nella tabella sono indicate:
 - la concentrazione media giornaliera delle polveri sottili PM10 (µg/m³)
 - la concentrazione massima giornaliera (media su 8 ore) di Ozono (O3) (µg/Nm³)

Giorno	PM10 in µg/m³	O3 in µg/Nm³
19 marzo	20	76
20 marzo	32	65
21 marzo	24	85
22 marzo	12	66
23 marzo	11	85
24 marzo	8	77

I dati in tabella sono frutto dell'interpolazione delle misure della rete di monitoraggio di Arpa Fvg realizzata con tecniche statistiche. I dati previsti per ieri e i giorni successivi sono calcolati con modelli numerici di simulazione che tengono conto delle emissioni presenti sul territorio, dell'inquinamento proveniente dalle regioni contermini, delle condizioni meteorologiche e delle misure effettive dei giorni precedenti.

Dati e previsioni a cura di Arpa FVG

NUMERI UTILI

Numero unico di emergenza	112
Capitaneria di Porto	040676611
Prevenzione suicidi	800 510 510
Guardia costiera - emergenze	1530
Protezione animali (Enpa)	040910600
Sanità - Prenotazioni Cup	0434223522
Sala operativa Sogit	040662211
Vigili Urbani servizio rimozioni	040366111

STILE

Per la tavola torna di moda la versione imperiale ma resta sempre il dubbio tra forma e numero d'invitati



ROSSANA BETTINI

Negli anni ho organizzato e curato eventi di vario calibro, con ospiti più o meno noti, sempre affiancata da persone preparate, entusiaste e affiatate ma, ciononostante, ancora oggi nel pianificare queste occasioni vengo colta da una lieve ansia quando decido la disposizione degli invitati a tavola. Facciamo subito chiarezza sulla distinzione fra tavola e tavolo, dove la forma maschile riguarda a esempio il tavolo da lavoro o il tavolo da gioco o la foggia del tavolo, mentre quella femminile indica il luogo attorno al quale ci si riunisce per consumare i pasti.

In occasioni solenni come la celebrazione di un personaggio, il conferimento di un premio o un banchetto di matrimonio, la scelta dello stile e della forma dei tavoli è fondamentale, così come l'assegnazione dei posti a tavola; in entrambi i casi un errore potrebbe pregiudicare la riuscita della cena, persino compromettere i rapporti fra invitante e invitato. Ultimamente è tornato in auge il tavolo “ambassador” o “imperiale”: elegante e scenografico, conferisce un'atmosfera suggestiva e affascinante all'ambiente evocando sontuosi banchetti regali visti nei film o sui libri di storia.



Il tavolo imperiale si rifà alla corrente che interessò l'architettura, le arti decorative, l'arredamento e la moda del XIX secolo ed è per definizione allestito con maestosità, ridondanza e precisione chirurgica. Secondo il Galateo, a questo tavolo di rappresentanza tutte le persone più importanti (nel caso di un matrimonio, gli sposi, i genitori e i testimoni) dovrebbero occupare un solo lato del tavolo, rivolte verso la sala e senza dirimpettai. Oggi, per allestimento imperiale, s'intende invece un lungo tavolo rettangolare che ospita commensali da ambo i lati, senza sedute a capotavola. Personalmente, a parte convivi amichevoli, nel caso di eventi ho sempre preferito i tavoli di forma rotonda, individuando dei capi tavola per ogni postazione e accomodandovi accanto gli ospiti con interessi o inclinazioni affini. Ma i pareri sono discordi: c'è chi sostiene che un unico tavolo rettangolare, al contrario di tanti rotondi, sia ideale per chi avverte l'esigenza di fare passerella fra gli ospiti, scambiare saluti e qualche battuta senza dimenticare nessuno. Secondo alcuni l'imperiale è una scelta ipotizzabile solo per ricevimenti di piccoli numeri, mentre secondo altri permette di creare spettacolari fascinazioni quando la fila di sedie è profonda, sia che lo spazio a disposizione sia ampio e arioso, sia lungo e stretto. Il vero problema nasce osservando la regola che vuole i commensali accomodati in ordine di importanza partendo dal centro del tavolo e scorrendo via via lungo i lati, fino a giungere alle due estremità. Le code della tavola imbandita, dove nessuno vorrebbe trovarsi mai. ... questione di Stile!

GLI AUGURI DI OGGI



CLARA
 Per i tuoi splendidi 80, auguri: Nadja, Andrea, Alessandra, Riccardo, Manuela e Beatrice



FURIANGELO
 Questo bel marinaio in erba oggi compie 80 anni. Auguri dalla moglie Adriana e la figlia Mercy



LUCILLA
 Auguri con tutto l'amore che meriti: Sergio



MAURO
 "Meio un sentite che 100 alzite". Auguri al nostro Mauretto per i suoi 80



MEA
 Novanta e poi cento e poi centodieci: auguri dalla "family"

RINGRAZIAMENTO

Nella mia esperienza di persona ormai anziana e ammalata ho avuto modo di ricorrere in questi ultimi anni ad alcuni servizi offerti dalla Sanità pubblica triestina. Ringrazio sentitamente il personale del Servizio infermieristico domiciliare del Distretto n°4 ed i medici e il personale del Reparto oncologico dell'Ospedale Maggiore e delle Cure palliative per la loro professionalità, espressa attraverso un'assistenza paziente e gentile. Li ringrazio anche per la loro pronta disponibilità sempre dimostrata nei miei confronti.

Licia Varisco

CULTURE

Geografie
atterra
su Marte

Domani il fisico Paolo Ferri traccia la rotta verso il pianeta
«Per l'uomo serviranno decenni. L'ipotesi 2030 non regge»

Alex Pessotto

Non serve essere astronomi né astronauti per riconoscere che, tra i pianeti del sistema solare, Marte ha sempre esercitato un certo fascino: anche perché lo si conosce ancora poco. Nel suo caso rimane quel lato oscuro che i Pink Floyd nel 1973 attribuivano alla Luna in uno degli album più celebri di sempre. A rendere Marte un po' meno misterioso ci penserà un grande esperto della materia, **Paolo Ferri**, in uno degli appuntamenti più attesi di Monfalcone Geografie. L'evento è fissato per le 10 di domani in piazza della Repubblica, spazio Nord. Fisico teorico, Ferri ha lavorato per quasi quarant'anni al centro di controllo dell'Agenzia spaziale europea a Darmstadt, in Germania. È autore del saggio **«Le sfide di Marte. Storie di esplorazione di un pianeta difficile»** (Raffaello Cortina Editore, pagg. 260, euro 22). Con lui dialogherà il giornalista Fabrizio Brancoli, vicedirettore del gruppo Nem (di cui il Piccolo fa parte), con delega a cultura ed eventi; e coordinatore del nostro giornale.

Ferri, perché Marte esercita così tanto fascino?

«È un pianeta rosso, quindi ha sempre colpito l'immaginazione, la fantasia: lo si è perennemente associato al fuoco, alla guerra e ai suoi dei, greci e romani. Quindi, è sempre stato percepito come particolare, fin dall'antichità. In epoca più recente, si è poi scoperto che, assieme a Venere, è il pianeta più vicino alla Terra ed è quello che alla Terra, pur essendo più piccolo di lei, assomiglia di più. Quindi, è il pianeta più facile da studiare. Al punto che già a metà dell'Ottocento sono state tracciate mappe di Marte, anche da parte di un astronomo italiano: Giovanni Schiaparelli».

Perché la conquista di Marte è tanto difficoltosa?

«Ci sono stati molti atterraggi di successo sul pianeta. Però la metà delle missioni verso Marte è fallita. Perché? Nonostante il pianeta sia relativamente vicino, nonostante sia tutto sommato simile alla Terra, ha caratteristiche che lo rendono piuttosto difficile da esplorare».

Come fare, allora, per raggiungerlo?

«Inviare sonde robotizzate.

Il viaggio si può considerare breve: circa 6-8 mesi. Di fatto, per arrivare su Marte occorre entrare in orbita, cosa non semplice: ormai lo sappiamo fare, ma, per farlo, ci vuole pur sempre trovare l'istante giusto. Se non si coglie l'attimo l'operazione fallisce. Inoltre, l'atterraggio è parecchio complesso, perché l'atmosfera di Marte non solo è molto tenue, ma anche variabile».

Cosa significa?

«Che la manovra di atterraggio, della durata di 6-7 minuti, va controllata dal computer di bordo: noi siamo troppo distanti dal pianeta per intervenire, i segnali radio impiegano un quarto d'ora per arrivare a Marte. Sì, questi segnali, pur viaggiando alla velocità della luce, devono percorrere centinaia di milioni di chilometri».

Qualcuno afferma ancora che la conquista della Luna non c'è mai stata. E per lei?

«È verissima. E come è stata fatta 55 anni fa ha dell'incredibile: ha richiesto investimenti colossali e comportato rischi enormi per la tecnologia di allora. Ma per gli Stati



Paolo Ferri, fisico teorico, ha lavorato per quarant'anni all'Es

Uniti realizzare un falso sarebbe stato ancora più difficile, più complicato, dell'allungamento reale. E una prova che lo sbarco c'è stato è che ancora oggi, grazie a quell'operazione, utilizziamo da terra strumenti che sono stati installati dagli astronauti sulla superficie lunare».

Quanti anni ci vorranno ancora per una piena riuscita delle missioni su Marte?

«Per affrontarle, la Nasa, ha ormai superato qualsiasi difficoltà. Da inizio millennio non ha più fallito. Alla stessa maniera, la Cina ha compiuto con successo una missione su Marte. Insomma, gli esiti negativi sono diventati sempre più rari. Certo, non si può affermare che non ce ne saranno più. L'Europa è entrata in orbita due volte su due tentativi, senza però ancora essere riuscita ad atterrare. Tuttavia

sono fiducioso che le missioni del Vecchio Continente da qui alla fine del decennio supereranno queste difficoltà, visto che le problematiche avvertite in passato sono state comprese e superate. Mi riferisco, in ogni caso, alle missioni robotiche. Perché l'uomo arrivi su Marte, invece, ci vorrà ancora un po' di tempo».

Quanto?

«Un bel po'. Anche se qualcuno come Elon Musk, sempre un po' enfatico, dice che ce la faremo entro il 2030. Personalmente, non lo reputo un obiettivo realistico. Nel senso che l'uomo potrebbe atterrare su Marte, ma non tornare indietro sano e salvo».

Troppo lungo il viaggio?

«Sicuramente. I danni alla salute sarebbero irreversibili. Per una missione umana sul pianeta è necessario ancora qualche decennio». —

GEOGRAFIE / PROGRAMMA

Vanoni, Cella
e Poret
gli incontri
di oggi



Carlo Vanoni

MONFALCONE

Oggi è la terza giornata di Monfalcone Geografie e tra gli appuntamenti più attesi del festival letterario c'è quello con Carlo Vanoni che alle 17.30 in piazza della Repubblica, Spazio Nord, presenterà «Io sono il cambiamento. Storia di Arte» (Solferino). Per le 18.30, sempre in piazza della Repubblica, ma nello spazio Sud, toccherà a Giorgio Cella parlare del suo «Storia e geopolitica della crisi ucraina - Dalla Rus' di Kiev a oggi» (Carocci). Con lui dialogherà Oscar D'Agostino. Tra i tanti, si può inoltre segnalare l'incontro delle 11.30: Fabrizio Gatti racconterà «Nato sul confine» (Rizzoli) in piazza della Repubblica, Spazio Nord. Stesso posto per l'evento delle 21, con Giacomo Poret invitato per parlare del suo libro «Un allegro Sconcerto», edito da La nave di Teseo. Per, alle 20.45, al teatro Comunale Bonezzi sarà la volta del progetto poetico-musicale «Ultra Lixontium»: sul palco la Fvg Orchestra diretta da Paolo Paroni, con testi e voce narrante di Ivan Crico, solista Luisa Cottifogli e composizioni originali di Alessio Domini e Ingrid Macus. —

LA MOSTRA

Piero Vanni, il medico-fotografo
che raccontò la Valcellina del '900

Si apre oggi a Palazzo Tadea di Spilimbergo l'esposizione del Craf con le immagini scattate tra il 1912 e '13, indagine storica, ambientale e sociale

Ci sono luoghi, fuori dai consueti circuiti del turismo di massa, dove sarebbe difficile ricostruire le trasformazioni storiche del paesaggio, ambientale e sociale. Grazie agli scatti di professionisti e amato-

ri, alcune volte, questo è stato possibile. Uno di questi, Piero Vanni, medico di professione ma fotografo per passione, di origini toscane che prestò servizio in Valcellina nei Comuni di Barcis e Andreis, fra il 1912 e il 1913, realizzò alcuni scatti significativi che il Craf-Centro di Ricerca e Archiviazione della Fotografia, ha deciso di esporre nella sede di Palazzo Tadea a Spilimbergo.

«L'occhio che guarda è un or-



gano educato. Piero Vanni medico fotografo 1912-1913», questo il titolo della mostra che si inaugurerà oggi alle 18, vuole rappresentare la memoria storica di un territorio poco documentato dalla fotografia agli inizi del Novecento. L'inaugurazione sarà preceduta nella mattinata da un incontro di esperti con la partecipazione di Luca Caburlotto, Soprintendente dei Beni archivistici della Regione e, nel pomeriggio, da un laboratorio fotografico.

La pur breve permanenza di Vanni in Valcellina ha finito per originare le 68 stampe fotografiche che utilizzano, oltre alla più comune tecnica alla gelatina ai sali d'argento, alcune sperimentazioni a base di pigmenti grassi, carbone, e soprat-

tutto, gomma bicromata. Piero Vanni fu sicuramente un alliere riconosciuto di quella tendenza, se persino una storica rivista specializzata di rilevanza nazionale come «Il Progresso Fotografico», già nel gennaio del 1911 ospitava il primo di una serie di cinque articoli da lui firmati.

Nell'edizione del 1923 Rodolfo Namias scriverà nella prefazione «È per questo che abbiamo volentieri accolto questo lavoro del dott. Piero Vanni, un amatore colto e coscienzioso, che ha fatto sul procedimento uno studio completo, toccando molti punti che, benché spesso trascurati, influiscono non poco sul risultato».

Per questo motivo, al cospetto di materiale così particolare

e ricco di informazioni su tanti e diversi livelli, il Craf ha deciso di intraprendere un ulteriore e doveroso percorso di indagine tecnica e di conservazione, affidando all'Istituto Centrale per la Patologia degli Archivi e del Libro di Roma le necessarie operazioni per approfondire in maniera scientifica lo stato di conservazione delle opere e provvedere al loro ripristino fisico e, non ultimo, analizzare i materiali utilizzati da Vanni nelle sue sperimentazioni fotografiche verificando i procedimenti da lui descritti con tanta cura e precisione nel retro delle stampe.

L'esposizione, supportata da un catalogo scientifico, sarà aperta fino al 28 aprile. Orari venerdì 15-19. Sabato e domenica 10.30-12.30/15-19.

LIRICA

Del Monaco: «Il mio Nabucco trasportato all’epoca degli Asburgo»

Oggi l'opera debutta al Verdi con la direzione di Daniel Oren. Il regista, figlio del tenore Mario: «L'essenza è l'amore, prima per il potere, poi per la libertà»

Patrizia Ferialdi

Ha respirato musica fin dalla nascita e ha conosciuto i più grandi protagonisti –cantanti, registi, direttori d’orchestra – del panorama lirico internazionale dal dopoguerra in poi. Figlio del grande e indimenticabile tenore Mario, Giancarlo Del Monaco però non si è mai lasciato tentare dalle sirene di una carriera canora ma ha preferito dedicarsi alla regia, un’esperienza iniziata nel 1965 a Trapani dove, a soli ventidue anni, ha diretto il padre in “Samson et Dalila”. Da allora il suo percorso registico, supportato da una fondata cultura musicale e competenza della vocalità, non ha conosciuto battute d’arresto, portandolo a cogliere successi internazionali e a dirigere – come sovrintendente o direttore artistico – alcuni tra i maggiori teatri tedeschi, francesi e italiani.

Il debutto al Teatro Verdi di Trieste è avvenuto all’età di ventisette anni, chiamato



Il regista Giancarlo Del Monaco: la prima regia a 22 anni nel '65

dall’allora direttore artistico Luigi Toffolo a siglare una messinscena de “Le nozze di Figaro” eseguite con l’ensemble dell’Opera di Vienna, seguita poi dalle più recenti regie di ‘Andrea Chénier’ e “Francesca da Rimini”. Adesso tocca al verdiano “Nabucco” con la direzione di Daniel Oren, per il quale Del Monaco si è avvalso della collaborazione dell’ami-

La sua prima volta a Trieste con “Le nozze di Figaro” e l’ensemble dell’Opera di Vienna

co scenografo William Orlando e del light designer Wolfgang von Zoubek già in forza al Festival di Bayeruth.

Maestro Del Monaco quale impostazione registica ha dato all’opera?

«Partendo dal presupposto che il nome di Verdi non era famoso solo in ambito musicale

ma anche politico (per questo spesso veniva censurato) e che Nabucco è un po’ l’opera nazionale italiana per eccellenza, ho trasposto la vicenda in epoca risorgimentale e l’ho ambientata a Milano durante le cinque giornate. Sul muro della scena – che rimanda alla stazione centrale di Milano decorata con dei volti che assomigliano a delle effigi babilonesi - appare la famosa scritta “Viva Verdi” nell’accezione di “Viva Vittorio Emanuele Re d’Italia”, gli ebrei sono gli italiani, i babilonesi sono gli austriaci in accezione multiethnica, quindi comprendenti anche sloveni e croati, Nabucco è Francesco Giuseppe o anche il Maresciallo Radetzky, quindi non più personaggio storico ma un simbolo del potere e sullo sfondo apparirà anche lo stemma degli Asburgo con l’aquila a due teste».

Come ha immaginato il momento corale del “Va’ pensiero”?

«Ho voluto metterlo in scena in modo completamente diverso dal solito cioè non ci sono più gli ebrei/italiani che cantano ma Abigaille pseudo-figlia di Nabucco si impadronisce del potere con un colpo di stato contro il padre e lo fa rinchiudere in prigione. Qui dentro lui ha un incubo ovvero vede un muro enorme che si apre (il muro del pianto) e lì dietro c’è tutto il coro che canta, quindi questo momento non è una realtà di canto ma una visione onirica di libertà e da qui inizia la sua conversione che lo porterà a salvare tutti quelli che aveva sempre schia-

vizzato»

Nabucco allora simbolo di redenzione?

«Sì, perché l’essenza di Nabucco è proprio l’amore, prima per il potere e poi per la libertà: gli italiani vogliono essere liberi, Nabucco e Abigaille vogliono avere il potere di schiavizzare la gente ma, alla fine, Nabucco si convertirà alla democrazia e all’amore di dare libertà a tutti i popoli, che è un po’ il leit motiv di molte opere di Verdi». —

MUSICA

Martedì a Udine la leggenda del jazz Abdullah Ibrahim

La rassegna Note Nuove, giunta alla 17ª edizione organizzata da Euritmica, ospita martedì al Teatro Palamostre di Udine (ore 20.45) Abdullah Ibrahim, vera leggenda del jazz mondiale, per un concerto solista di rara emozione. Abdullah Ibrahim (prima della conversione all’Islam già noto come Dollar Brand), nato a Città del Capo nel 1934, è uno dei pochi musicisti africani ad aver raggiunto un ruolo da protagonista nel jazz mondiale, ed è sicuramente il sommo rappresentante del jazz sudafricano: il suo disco di esordio (Jazz Epistle Verse 1, 1960) è stato il primo lp di jazz realizzato da artisti black nel suo paese. I biglietti per il concerto disponibili sul circuito e nei punti vendita Vivaticket e al Palamostre.

MUSICA

I Pooh a Venezia due date il 5 e 6 luglio in Piazza S. Marco

VENEZIA

L’ultima apparizione ufficiale a Venezia, tutti insieme, risaliva al 1976, anno in cui celebrarono in Piazza San Marco i primi dieci anni di carriera. A 48 anni di distanza, i Pooh suoneranno per la prima volta dal vivo in città, nello stesso salotto di allora, il 5 e il 6 luglio. Il maxi evento è stato presentato ieri nelle sale del Museo Correr, alla presenza di tutti i componenti: Roby Facchinetti, Dodi Battaglia, Red Canzian e Riccardo Fogli. «Le cose straordinarie hanno bisogno di tempo e arrivano al momento giusto - ha detto Facchinetti, voce e tastiera della band -. Oggi, per la nostra carriera e avventura, fare quest’anno questi due concerti a Venezia è perfetto, magari vent’anni fa non sarebbe stata la stessa cosa». Il palco su cui si esibirà il gruppo sarà caratterizzato «da un ledwall trasparente al posto del tradizionale fondale nero - ha detto Red Canzian -, così quando sarà spento sarà possibile ammirare le bellezze della piazza». La scaletta ripercorrerà oltre 50 anni di carriera e non mancheranno tre momenti musicali dedicati a Stefano D’Orazio, lo storico batterista, scomparso nel 2020.

TEATRO



Camilla Boniardi in "Il saggio di fine anno" stasera in scena al Rossetti Foto Francesco Prandoni

Camihawke al Rossetti per il suo saggio di fine anno «Ora parlo con i follower»

Stasera l'attrice e scrittrice, molto nota sui social dove ha un milione di fan, si racconta a tutto tondo anche con musica e canzoni

Sara Del Sal

C’è sempre ansia prima di un saggio di fine anno, anche se arriva a Trieste dopo una serie di sold out. Camilla Boniardi, in arte Camiha-

wke, porterà anche al Politeama Rossetti “Il saggio di fine anno” stasera alle 21.

Tutto nasce negli anni dell’università quando Camilla ha capito di avere una passione per il web, iniziando a pubblicare i primi video su Facebook e YouTube fino a diventare uno dei personaggi più seguiti. Camihawke è scanzonata, dotata di un umorismo travolgente e alterna improbabili esperi-

menti da telegiornalista a letture della vita quotidiana, trovando spazio anche per alcune recensioni e degli oroscopi molto singolari. «Questa tournée è un’occasione preziosa per incontrare i miei follower. Pensavo di poterlo fare quando ho presentato il libro “Per tutto il resto dei miei sbagli”, ma era il 2021 e le limitazioni per il Covid erano importanti, quindi ora è arrivato il mo-

mento del riscatto, posso scambiare due chiacchiere dal vivo con quelle persone con cui dialogo anche da anni attraverso i social» afferma.

Camilla ha esperienza di saggi di fine anno. «Ho fatto tanti anni di danza - racconta - e i saggi erano i momenti in cui si doveva dimostrare quello che avevamo imparato. Alle elementari avevo un’insegnante molto attenta all’aspetto artistico dell’insegnamento e ci faceva recitare o cantare a fine anno in un saggio preparato da lei. L’idea del saggio è sempre stata presente nella mia vita e io l’ho sempre amata perché era il momento in cui potevo far vedere ai miei genitori e ai miei amici che avevo imparato a cantare o ballare anche se mi faceva tanta an-

sia».

Oggi, dopo buon numero di repliche, il suo “saggio” le procura «ancora tanta ansia, felicità e premura di fare bene, ogni volta che devo salire sul palco» confida.

Oltre un milione di follower sui social ma anche tanta radio, televisione e podcast come “Tutte le Volte Che”, con Alice Venturi. Camilla però confida che «per una donna non è mai facile farsi strada in campo artistico, come in molti altri settori. Eppure internet è abbastanza democratico, perché mette più o meno tutti sullo stesso livello. Ovviamente a me è capitato di scontrarmi con il modo di pensare secondo il quale se sei una ragazza carina sei stupida, e in questi anni quel tipo di pregiudizio lo ho sempre dovuto combattere, ma nel corso del tempo sono riuscita a ricavarmi uno spazio sicuro, una bolla nella quale con chi mi segue ci siamo conosciuti e hanno capito quello che faccio. Sanno che sono una content creator e che tipo di contenuti do alla community e sono orgogliosa di quello che ho fatto in questi 10 anni», spiega.

Lo spettacolo che presenterà a Trieste, città in cui è venuta da turista e anche a presentare il libro, «mescola insieme diversi registri, ci sono parti più serie e altre più divertenti, alcune cantate, altre suonate. Abbiamo pensato a diverse cose per spezzare sempre il ritmo» conclude Camihawke.

Lo spettacolo è presentato a Trieste da Vigna Pr, ideato dalla stessa Boniardi con Show Reel Factory e prodotto e organizzato da Vivo Concerti. —

APPUNTAMENTI

Alle 18
I viaggiatori
di Marco Valle

Oggi, alle 18, alla Lega Navale (Molto Fratelli Bandiera) Marco Valle presenta il libro "Viaggiatori straordinari" (Neri Pozza). Dialoghano con l'autore Fausto Biloslavo e Riccardo Pelliccetti.

Alle 18.30
Stabat Mater
di Pergolesi

Oggi, alle 18.30, nella chiesa di San Vincenzo de' Paoli (via Vittorino da Feltre) verrà eseguito lo Stabat Mater di Pergolesi. Soliste: Emma Martellini e Antonella Fonda, all'organo Bruno De Caro.

Alle 16
Modelli eterni
di Massimo Degrassi

Oggi, alle 16, al Museo Sartorio, nell'ambito della mostra "Eterno femminino", si terrà la conferenza "Modelli eterni: fonti visive per le immagini in mostra" di Massimo Degrassi, docente di Storia dell'arte all'ateneo di Trieste.

Alle 18
Il cielo nel mirino
Conrad Böhm

Oggi, alle 18, nella sede del Cai XXX Ottobre (via Battisti 22), Conrad Böhm (Osservatorio astronomico di Trieste) parlerà su "Il cielo nel mirino". Iniziativa a cura di Orizzonti fotografici.

Alle 19
L'uomo e i suoi corpi
di Annie Besant

Oggi, alle 18, nella sede Teosofica (via Toti 3), Bruno Ko-

terle terrà la terza conferenza sul libro "L'uomo e i suoi corpi" di Annie Besant.

Alle 18
"Sangue impuro"
di Borisav Stanković

Si conclude oggi, alle 18, alla Libreria Ubik il ciclo di reading ispirati a "Sangue impuro" di Borisav Stanković. All'incontro interverrà il traduttore Enrico Davanzo con gli attori Enrico Regattin e Mark Veznaver.

Alle 20.30
"Mama mia...
che pupoli!"

Oggi, alle 20.30, al Teatro Silvio Pellico (via Ananian 5/2) va in scena la commedia "Mama mia... che pupoli!" di "Twist" di Clive Exton, regia di Julian Sgherla.

Domani
"Vorrei chiederti...!
di Lorenzo Tosa

Domani, alle 11, all'Antico Caffè San Marco, Lorenzo Tosa presenta "Vorrei chiederti di quel giorno. Vita e morte di un ragazzo che era mio padre" edito da Rizzoli. Dialoga con la giornalista Fabiana Martini e lo psichiatra Alessandro Saullo.

Domani
Daniele Fior presenta
Erich Kästner

Domani, alle 11, alla libreria Lovat Trieste (viale XX Settembre 20) si terrà l'ultimo incontro dedicato a Erich Kästner. Daniele Fior illustrerà due capolavori di Kästner: "Emil e i detective" e "La doppietta Charlotte". Introduce Elisabetta Lippolis.



I francesi Noflipe ad Hangar Teatri

Oggi, alle 20.30, da Hangar Teatri (via Pecenco 10) sbarca il rap dei francesi Noflipe. Un universo sonoro originale: rap/hip hop contaminato da rock, funk, punk il tutto rivisitato in salsa "fatfuzz" (neologismo utilizzato per la loro etichetta discografica, la Fatfuzz Records, Una tappa del Kavč Festival.

NOSTALGIA



La locandina della serata "Nostalgia" al Dancing Paradiso

TRIESTE - DOMANI

La febbre del sabato sera
al Dancing Paradiso
in una serata Nostalgia

Gianfranco Terzoli / TRIESTE

C'era una volta la febbre del sabato sera. Per rivivere le atmosfere che hanno fatto sognare e ballare generazioni di triestini e l'epoca d'oro della disco e delle discoteche, sabato, a partire dalle 17, al Dancing Paradiso l'associazione SanGiorgio2020 ha organizzato una serata benefica al sapore di Nostalgia con musica rigorosamente anni '70, '80 (e '90) solo su vinile con alcuni degli storici dj che sono saliti in consolle nel locale e hanno animato la scena musicale triestina in quegli anni.

La "one night", a favore dell'associazione A. B. C. Bambini Chirurgici del Burlo, presente con i propri volontari, offrirà la possibilità di tornare a sentire dal vivo Lina, all'anagrafe Francesca Ricci, voce storica delle principali radio del Triveneto che torna a far girare i dischi nella sua città. E ci saranno anche Maurizio Bacichi, "maestro" dei dj giuliani, protagonista di serate a Cortina e in Sardegna e Dario Fish J di Radio Fragola, massimo esperto in ambito New Wave. Prima di loro, per un thé danzante d'altri tempi, si esibiranno gli Swing eXcetera con un repertorio che spazia da Marvin Gaye e Otis Redding fino a Frank Sinatra e, a seguire gli ExitDream3 che

presentano lo spettacolo "Note di follia" con la voce di Patty Hagg. «Trieste - ricorda il presidente di SanGiorgio2020, Gabriele Pitacco - ha vissuto un periodo d'oro tra la fine degli anni '60 e l'inizio dei '70: un periodo di festa fino a notte fonda, di nuove sale da ballo che aprivano. "Nostalgia" è festa che intende celebrare quella stagione al ritmo della miglior musica dell'epoca. Quando abbiamo immaginato questo evento, quasi un anno fa non ci saremmo mai aspettati questa risposta».

La serata infatti è sold out, è l'invito è a non afferrare se non in possesso dei biglietti, ma visto il successo gli organizzatori pensano a una replica. «Servono tante energie per realizzare un evento come questo, ma niente dà la carica come l'essere circondati da centinaia di persone che si divertono. Dobbiamo dire grazie a tante belle persone che hanno collaborato e alla proprietà del Paradiso, ma soprattutto a chi quella sera ci sarà - conclude Pitacco -. Non sappiamo se il merito sia degli anni '70/'80, della musica, degli artisti, del luogo che ci ospita o del cuore di questa città. Di sicuro c'è la generosità dei triestini: la maggior parte del ricavato andrà in beneficenza e per noi è questa la soddisfazione più grande».

TEATRO

“Anita batte
a macchina...”
Gioia Battista
racconta Pittoni

Oggi alle 20.30 al Teatro Miela lo spettacolo con Giustina Testa e la voce di Ariella Reggio

Nadia Pastorcich / TRIESTE

«E allora penso: a quali sconosciute persone sono legata, senza che io ne abbia conoscenza? Sono lontane, vicine?» si chiedeva Anita Pittoni nel 1944. Passato e futuro in continua connessione come le sue genti. Un legame che oggi ha portato la drammaturga Gioia Battista a voler raccontare sul palcoscenico l'Anima di Trieste: Anita Pittoni. Nell'ambito della rassegna "Protagoniste", oggi, al Teatro Miela di Trieste va in scena alle 11.30 e alle 20.30, "Anita batte a macchina..." scritto e diretto da Battista,

con Giustina Testa nel ruolo dell'infermiera e la voce di Ariella Reggio che diventa quella della Pittoni. Una produzione Caraboa Teatro. Drammaturgia sonora e di immagini di Nicola Ciafoni.

«L'amore per Anita Pittoni - spiega Battista - è nato ventitré anni fa, quando da Latina sono arrivata a Trieste. Da quel momento l'ho incrociata più volte, fino a quando, durante la pandemia, mi sono ritrovata a sferruzzare e ad approfondire la prima parte della sua vita, quella più artigianale, per poi passare a quella del dopoguerra, periodo

CINEMA

TRIESTE

AMBASCIATORI

www.triestecinema.it

Dune Due 16.00, 18.45, 21.30

FELLINI D'ESSAI

www.triestecinema.it

La sala professori 16.30, 20.00

Candidato all'Oscar per miglior film.

Se solo fossi un orso 18.15, 21.50

Da Cannes la storia di un ragazzo, genio della fisica.

GIOTTO MULTISALA

www.triestecinema.it

La zona d'interesse 16.00, 17.45, 19.40, 21.30

Vincitore dell'Oscar per miglior film straniero.

Another end 16.30, 18.45, 21.00

Con Gael García Bernal, dal Festival di Berlino.

Inshallah a boy - La gemma nascosta 16.15, 18.15

Di Amjad Al Rasheed. Candidato all'Oscar.

Anatomia di una caduta 20.30
Palma d'oro miglior film a Cannes 2024.

NAZIONALE MULTISALA

www.triestecinema.it

Dreamworks: Kung Fu Panda 4 16.40, 18.20, 19.30, 21.15

May december 16.30, 18.45, 21.00

Con gli Oscar: Natalie Portman e Julianne Moore.

Povere creature! 16.15, 18.45, 21.15

Vincitore di 4 Oscar tra cui miglior attrice.

Dune Due 20.00

L'estate di Cleo 16.30, 18.00

Di Marie Amachoukeli con Louise Mauray.

Race force glory - Audi vs Lancia 17.50, 21.00

Food for profit 19.45, 21.15

Un altro Ferragosto 16.30, 18.40

Di Paolo Virzì con Silvio Orlando, Sabrina Ferilli.

Kina & Yuk alla scoperta del mondo 16.30

THE SPACE CINEMA

Centro comm.le Torri d'Europa

www.thespacecinema.it

Tutti gli spettacoli sono presentati con proiezione laser

Kung Fu Panda 4 16.00, 17.00, 18.30, 19.30, 21.00

V.O. Kung Fu Panda 4 17.45

Versione originale con sottotitoli.

Dune - Parte 2 17.15, 20.15

Another end 18.00, 21.15

May december 16.15, 20.45

Oppenheimer 19.15

Race for glory - Audi vs Lancia 16.30, 21.45

Imaginary 22.00

La zona d'interesse 19.00

MONFALCONE

MULTIPLEX KINEMAX

www.kinemax.it info: 0481-712020

Kung Fu Panda 4 17.00, 18.45, 21.00

Dune: Parte due 20.30

La sala professori 17.15

Race for glory: Audi vs Lancia 19.00

Another end 20.40

GORIZIA

MULTIPLEX KINEMAX

www.kinemax.it info: 0481-530263

Kung Fu Panda 4 17.00, 18.45, 20.30

May december 17.30, 20.40

La sala professori 17.40

Dune: Parte due 20.15

TEATRI

TRIESTE

TEATRO LIRICO GIUSEPPE VERDI

INFO: www.teatroverdi-trieste.com

numero verde 800-898.868.

Biglietteria aperta con orario 9.00-16.00 e 19.00-20.00.

STAGIONE LIRICA E DI BALLETO 2023-24

NABUCCO Opera di G. Verdi. Oggi venerdì 22 marzo ore 20 (Turno A), sabato 23 marzo ore 16 (Turno S), domenica 24 marzo ore 16 (Turno D), mercoledì 27 marzo ore 20 (Turno C), venerdì 29 marzo ore 20.00 (turno B), sabato 30 marzo ore 16 (Turno E). Orchestra, Coro e Tecnici della Fondazione Teatro Lirico Giuseppe Verdi di Trieste.

MESSA DA REQUIEM di G. Verdi. Giovedì 28 marzo ore 20.00. Direttore: Jordi Bernàcer. Solisti: Olga Maslova, Elmina Hasan, Carlo Ventre, Riccardo Fassi. Orchestra e Coro della Fondazione Teatro Lirico Giuseppe Verdi di Trieste.

TEATRO STABILE DEL FRIULI
VENEZIA GIULIA

www.ilrossetti.it

tel. 040-3593511

POLITEAMA ROSSETTI - SALA ASSICURAZIO-

NI GENERALI 21.00 "Camihawke - il saggio di fine anno", 1h 30'.

TEATRO LA CONTRADA

www.contrada.it tel. 040-948471

TEATRO ORAZIO BOBBIO

Oggi alle 20.30 "Le Serve" con Eva Robin's e con Beatrice Vecchione e Matilde Vigna.

TEATRO MIELA

Protagoniste 2024 - Oggi, ore 20.30: "ANITA BATTE A MACCHINA..." con Giustina Testa e l'amichevole contributo di Ariella Reggio. Anita Pittoni raccoglie le fila di una generazione: la Generazione Perduta, che nasce, vive e muore a cavallo delle due Guerre. Ingresso interi € 18,00, ridotti € 15,00, abbonamento condivisibile a 5 spettacoli a scelta € 50,00.

L'ARMONIA APS
TEATRO SILVIO PELLICO

Via Ananian 5/2

Ore 20.30 la COMPAGNIA DEI GIOVANI APS F.I.T.A. con la commedia divertente MAMA



ANITA BATTE A MACCHINA...
 DRAMMATURGIA DI GIOIA BATTISTA
 IN SCENA GIUSTINA TESTA

in cui ha dato vita alla casa editrice Lo Zibaldone. Solo alla fine ho voluto incontrare le persone che l'hanno conosciuta come Ugo Pierri e sua moglie Afra».

Una donna dal carattere particolare, determinata, con uno sguardo lungimirante, capace di creare con le mani, di inseguire i suoi sogni, nonostante le difficoltà e l'epoca in cui viveva. «Il suo periodo di artisticità manuale è durante il Fascismo, in quel periodo una donna non poteva essere definita artista o stilista, bensì un'artigiana. Lei lo ha accettato. Non poteva scrivere se non degli articoli sulla lana? E lei scriveva solo quelli. Non ha mai mollato, facendo tutto con i suoi tempi».

Nella Pittoni ci sono tante donne, c'è ognuna di noi. «Anita è un po' tutte le donne che vogliono coltivare un sogno. Lei ha sempre inseguito la sua strada. Lo spettacolo che ho scritto non è un racconto storico sulla sua vita: ho scelto invece di portare in scena il mio ricordo e il mio amore per lei, attraverso il racconto di un'infermiera che in ospedale si è ritrovata a do-

versi occupare della Pittoni nell'ultima settimana della sua vita. Per il ruolo dell'infermiera mi serviva un'attrice che sapesse reggere un monologo con varie sfumature e ho subito pensato a Giustina Testa. Ariella Reggio mi ha invece dato la voce della Pittoni. Lei l'aveva interpretata nel '94 nello spettacolo "Un baseto de cuor" di Claudio Grisancich».

L'infermiera incontrando la Pittoni non solo conosce una donna, ma coglie degli insegnamenti importanti. «Grazie ad Anita – conclude Battista – ho compreso l'importanza dei sogni, del coraggio di sognare in grande, di fare delle cose che nessuno hai mai fatto e di farle anche in barba alla società. Ed è quello che noi donne dovremmo fare, perché siamo fortemente chiuse in questa cultura sociale dove ci sentiamo in dovere di seguire una strada prestabilita. Anita non l'ha mai fatto. Lei è un faro per noi, è quella traghettrice che ci porta a capirci meglio, a capire cosa vogliamo. Diceva che quando fai a maglia devi vedere un motivo, come nella vita: avere uno scopo, sapere dove vuoi andare. La sua è una lezione sull'emancipazione, sull'indipendenza, sul capire noi stesse». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TRIESTE - ALLE 16 ALLA LOVAT

“E noi splendiamo” di Alessandro Zan



Oggi, alle 16, alla Libreria Lovat (viale XX Settembre 20) Alessandro Zan presenta il libro "E noi splendiamo, invece. L'Italia che esiste e che resiste" (Sperling&Kupfer, 2024). Ne parla con Caterina Conti (segretaria regionale del Pd), Gianni Cuperlo (deputato del Pd) e Fabrizio Brancoli (vice direttore del gruppo Nem, di cui fa parte anche il Piccolo; e coordinatore proprio del nostro giornale). «Ecco che essi ti insegnano a non splendere. E tu splendi, invece». È da queste parole di Pier Paolo Pasolini che prende le mosse Alessandro Zan per mettere nero su bianco tutto ciò che è successo negli ultimi anni, a partire dal clamoroso affossamento della proposta di legge nota come Ddl Zan. Alessandro Zan è un politico e attivista Lgbtqia+. In prima linea nella lotta per i diritti civili, nel 2006 come consigliere comunale ha ottenuto il primo registro anagrafico per le coppie di fatto in Italia. È stato relatore del disegno di legge contro la misoginia, l'omolesbobitransfobia e l'abilismo chiamato Ddl Zan. Nel 2021 ha pubblicato con successo il suo primo libro, Senza paura (Piemme). Alessandro Zan ha fatto parte della delegazione italiana organizzata da AOI, con Arci e Assopace che ha portato aiuti al valico di Rafah i primi di marzo. Ingresso libero.

TRIESTE - ALLE 18.30 AL CAFFÈ SAN MARCO

I gialli asburgici di Klinger e Neuwirth



Oggi, alle 18.30, all'Antico Caffè San Marco (via Cesare Battisti 18), si terrà la presentazione dei gialli asburgici a Trieste di Christian Klinger (nella foto) e Günter Neuwirth. I due autori viennesi presentano i loro nuovi gialli storici, entrambi ambientati a Trieste: Günter Neuwirth con il terzo libro della sua trilogia di inizi 900, "Sturm über Triest" (Tempesta sopra Trieste), Christian Klinger dopo "Ein Giro in Triest" (Un giro a Trieste) porta il sequel "Die Geister von Triest" (Gli spiriti di Trieste). Christian Klinger, autore austriaco di numerosi romanzi, vive tra Vienna e Trieste. E' appena stata pubblicata la prima traduzione italiana di un suo libro "Gli innamorati di Piazza Oberdan" (Die Liebenden von der Piazza Oberdan, che era uscito nel 2020, seguito da "Ein Giro in Triest" e nel 2023 da "Die Geister von Triest". Günter Neuwirth ha completato la sua trilogia triestina (dopo "Dampfer ab Triest" e "Caffè in Triest") con "Sturm über Triest", ambientata nel 1907. Mentre il primo libro si svolgeva in gran parte nel porto e sulla nave Thalia, il secondo volume si concentra sui posti del caffè. La partecipazione è gratuita, è richiesta la prenotazione via messaggio al numero 340 89 67 862 o via e-mail a tedesco@arteffetto.it. L'evento si svolgerà principalmente in tedesco.

TRIESTE - ALLE 19 AL KNULP

I Violoncelli Itineranti presentano il cd e libro “Parole indomite”



Il gruppo "Violoncelli Itineranti"

Elisa Russo / TRIESTE

Un progetto tutto al femminile che unisce la musica dei Violoncelli Itineranti (le violoncelliste triestine, diplomate al Tartini, Andrejka Možina e Irene Ferro-Casagrande con Carla Scandura di Pieris, diplomata al Marcello di Venezia) e le poesie di Marina Cernetig, Marija Kostnapfel, Andrejka Možina, Silvana Paletti, Zora Tavčar, Alenka Rebula Tuta, Andreina Trusgnach Cekova, Irena Žerjal. Il risultato, curato e diretto da Možina per la casa editrice triestina Mladika è “Parole indomite”, un cd con dieci pezzi dei Violoncelli Itineranti assieme a un libro che raccoglie le poesie delle poetesse slovene, in versione bilingue.

Dopo una presentazione al Teatro Sloveno, l'uscita viene presentata ora anche in lingua italiana al Bar Libreria Knulp (via della Madonna del Mare 7a), oggi, alle 19. Intervengono al Knulp: Možina e Violoncelli Itineranti, Marija Kostnapfel, Alenka Rebula Tuta, Marina Cernetig, Francesca Sanna, Ivan Žerjal, Magda Jevnikar, Nadia Roncelli. «Vista la presenza e disponibilità di tante poetesse – specifica Andrejka Možina – venerdì daremo all'incontro un'impronta più letteraria, mentre ci dedicheremo successivamente ai concerti veri e propri».

La raccolta poetica, distribuita nelle librerie della regione e in Slovenia, include diverse autrici che fanno parte della minoranza slovena in Italia (da Trieste, Valli del Natisone, Val Resia). «Abbiamo deciso di renderle accessibili al pubblico italiano – continua Možina – includendo anche le traduzioni. Allegato c'è il cd dei Violoncelli che include brani autoriali che sono musicizzazioni delle stesse poesie presenti nel libro». Le opere visive sono dell'artista goriziano Ivan Žerjal, il progetto grafico è stato fatto a Trieste da Rado Jagodic dello studio Link, le foto sono di Corrado Maria Crisciani. Il titolo “Parole indomite” è tratto da una poesia della raccolta: «Le parole/ non obbediscono più/ come focosi cavalli nei recinti al buio/ scalpitano, mordono i freni». «È stato un lavoro lungo e complesso. Il cd – conclude Možina – andrebbe ascoltato come fosse un film, tutte le tracce sono collegate, non c'è quasi silenzio tra un brano e l'altro ed è tutto un racconto musicale, il filo conduttore è il sogno, che siano sogni d'amore, sul passato che non c'è più, sulla caduta del confine, sulla libertà, la vita, l'energia, sempre con uno sguardo declinato al femminile».

Ingresso libero. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TRIESTE - FINO AL 18 APRILE AL CAFFÈ SACHER

Dodici ritratti femminili catturati da Cristina Pasqua

TRIESTE

L'arte entra nel Caffè Sacher di Trieste, con un nuovo appuntamento che rientra nella prima rassegna di mostre, tutte al femminile, dove le protagoniste sono artiste internazionali con un legame speciale con Trieste. L'idea nasce dal titolare del locale, Dizzi Alfons. Questa volta ad esporre sarà la fotografa Cristina Pasqua, con la mostra “Cattura”, dodici nuovi ritratti in tutto, con quattro donne rappresen-

tate, ognuna con un trittico di immagini. Quattro donne “scelte per amicizia, per sentimento, per empatia, tutte tra i 45 e i 55 anni - spiega Pasqua - Il progetto “Cattura”, già realizzato, mantiene il titolo ed è rimodulato e itinerante, questa volta ospitato al Caffè Sacher. Per me è un onore e un orgoglio presentare le foto in questo spazio”. Ci sarà anche un autoritratto della stessa autrice, che in uno scatto racchiude il trittico. La mostra sarà visitabile negli orari del Caf-



Una foto del progetto "Cattura" di Cristina Pasqua

fè Sacher (via Dante 1) fino al 18 aprile. Nei soggetti presenti Pasqua “cattura” l'essenza delle donne, creando una connessione attraverso l'obiettivo. Ritrae così non semplici

volti ma emozioni che traspaiono dagli occhi e dall'espressione. Cristina Pasqua nasce a Sarnico (Bg) il 15 Giugno 1974. Da sempre appassionata di fotografia e condiziona-

ta dalla medesima passione del nonno paterno Gianbattista, mai conosciuto, studia e lavora a Milano nel settore della comunicazione visiva.

La permanenza nella città meneghina, le permetterà di conoscere e frequentare anche gli studi di grandi fotografi dai quali imparerà e amerà la sua professione, in modo particolare il ramo del ritratto. Dal 2011 vive a Trieste con suo figlio Vittorio, sua musa da quando è nato. Cristina Pasqua dedica il progetto e la mostra a Giovanni Gastel ed Efram Raimondi.

Il Caffè Sacher è stato inaugurato a Trieste nel giugno del 2023, diventando fin da subito un luogo molto apprezzato dai triestini e da tanti turisti. —

MIA... CHE PUPOLI! da "Twist" di Olive Eton, adattamento in dialetto triestino di Agostino Tommasi, regia di Julian Sgherla. Biglietti online: <https://biglietteria.ticketpoint-trieste.it>

MONFALCONE

TEATRO COMUNALE "MARLENA BONEZZI"
www.teatromonfalcone.it

Oggi ore 20.45 ULTRALISONTIUM con FVG ORCHESTRA, PAOLO PARONI direttore, IVAN CRICO voce narrante, LUISA COTTIFOGLI voce solista, composizioni originali di ALESSIO DOMINI, INGRID MACUS, testi di IVAN CRICO.

Martedì 26 e mercoledì 27 marzo ore 20.45 LA MIA VITA RACCONTATA MALE con CLAUDIO BISIO.

Venerdì 5 aprile ore 20.45 GIUSEPPE ALBANESE - RECITAL PIANISTICO.

Prevedite e biglietti presso la Biglietteria del Teatro (da lunedì a sabato, 17.00 - 19.00), Biblioteca Comunale di Monfalcone (da lunedì a venerdì, 9.00 - 20.00 e sabato 9.00 - 13.00). ERT/Udine, punti vendita Vivaticket e www.vivaticket.it

SPORT

BASKET SERIE A2

Trieste stasera prova a espugnare Torino Ancora dubbi su Reyes risparmiato Vildera

Alle 20.30 al PalaRuffini i biancorossi cercano il primo colpo esterno contro una pretendente alla promozione

Roberto Degrossi / TRIESTE

Un segnale forte in proiezione play-off. Questo cerca la Pallacanestro Trieste stasera (palla a due alle 20.30) al PalaRuffini di Torino. Di fronte c'è la Reale Mutua di Franco Ciani che contende a Cantù il secondo posto nel girone verde. Il destino biancorosso in vista della fase finale invece sembra sostanzialmente già delineato: in caso di vittoria verrebbe raggiunta Verona al quarto posto ma i veneti rimarrebbero comunque davanti in virtù degli scontri diretti favorevoli. Assodato che n'è Trieste n'è Verona fremono dalla voglia di trovarsi nello stesso tabellone di Trapani non si può pensare però che dora in poi giochino entrambe con il freno a mano tirato.

Trieste in trasferta non ha ancora mai battuto una big e dal punto di vista psicologico servirebbe almeno un colpo prima dei play-off. Un filotto di ko esterni contro le grandi o presunte tali sarebbe un pesante condizionamento.

Nell'analisi prepartita di coach Jamion Christian come da abitudine nessuna comunicazione in merito alle condizioni dei giocatori reduci da infortunio preferendo invece la solita litanìa che ripete anche in questa occasione che di fronte c'è una delle squadre più talentuo-



Magari i canestri in A2 fossero così....Reyes nella foto PallTrieste

se del campionato ed è bello misurarsi contro formazioni forti, che Trieste deve essere connessa difensivamente e che dopo qualche giorno di riposo, in cui hanno viaggiato, i ragazzi sono tornati carichi e hanno disputato allenamenti molto intensi. Potremmo aggiungere che non esistono più le mezze stagioni e una volta qua era tutta campagna...Del resto a chi mai tra gli abbonati

e tra gli addetti ai lavori può interessare sapere se la Pallacanestro Trieste recupera il suo giocatore più determinante, cioè Justin Reyes, dopo due mesi e mezzo di stop e l'italiano ultimamente più in forma, cioè Giovanni Vildera?

Proviamo a mettere insieme allora quello che sembra di aver capito: Reyes è partito per Torino, sarà inserito nella lista dei dodici, non gli verrà

chiesto un impiego standard come prima dell'infortunio ma se entrerà in campo probabilmente avrà un utilizzo soft anche se si è allenato regolarmente. La parola d'ordine, come ricordiamo anche a fianco, è non forzare in proiezione dei play-off.

Discorso che vale ancora di più per Vildera che ha saltato l'ultima partita dopo aver convissuto con acciacchi già in precedenza. Per lui riposo prolungato e prudenza, la sua cazzimma sotto canestro servirà nella prossima fase. In sintesi, a meno di sorprese, stasera Reyes forse, Vildera no.

Le precauzioni verso il portoricano e il "Barba" veneto si spiegano anche con le difficoltà ad arrivare a rinforzi di peso sul mercato. Mancano meno di due settimane alla deadline e Trieste, per quanto disposta anche a spendere, si trova nella condizione di dover dipendere dai risultati di altre squadre in A1 (la Brindisi di Eric Lombardi all'esame della Scafati di Boniciolli) o di ritorni di fiamma verso orizzonti turchi

Il portoricano si è allenato, potrebbe venir impiegato con il bilancino

(domani sera scontro diretto-salvezza per il Bodrum di Amar Alibegovic).

Sul fronte torinese coach Franco Ciani sottolinea che «Arriviamo all'appuntamento dopo un momento strano che ci ha visti disputare la gara migliore e quella peggiore nel giro di cinque giorni. Dobbiamo ritrovare il giusto passo. Trieste è una squadra pericolosa che può portarci fuori ritmo e dovremo giocare con razionalità. Ci mancano solo due punti per avere la certezza del fattore campo nei play-off». Torino, che a differenza di Trieste evidentemente non ha fisime da pretattica, ieri sera ha comunicato che «Kennedy ha accusato un risentimento muscolare al polpaccio sinistro durante la sessione di allenamento di mercoledì e non sarà a disposizione». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NSD s.r.l.
Serramenti

TRIESTE
Via Flavia, 5 | 040. 2456150
info@nsdsrl.it | www.nsdsrl.it

DETRAZIONI FISCALI del 50%

A tutta la burocrazia ci pensiamo noi!
Cosa aspetti? Ci occupiamo anche del tuo finanziamento

LE CHIAVI DEL MATCH

Le accelerazioni di Schina possono creare pericoli Lunetta tabù piemontese



Matteo Schina, il play triestino di Torino

Raffaele Baldini / TRIESTE

La Pallacanestro Trieste riabbraccia Justin Reyes (da definire il suo utilizzo), sfogliando la margherita sul mercato. Intanto la "fase ad orologio" regala una sfida contro la forte Torino dell'ex coach Ciani di indubbio interesse.

Justin Reyes, quanto e come? È presumibile che Reyes abbia l'etichetta "maneggiare con cura". L'ala portoricana potrebbe tornare a riassaporare il gusto dell'agonismo vero, ma è da capire come lo staff tecnico intenda farlo. Qualche minuto? Una comparsata in panchina? Di certo quello che è fondamentale è non forzare nulla e non pretendere nulla da un giocatore troppo importante per la post-season.

Torino squadra d'applicazione Il gioco della Reale Mutua è un trattato di applicazione ai dettami del coach. Schemi eseguiti con i tempi e la spaziatura giusti, regole difensive chiare e digerite da tutti, manca un po' l'imprevedibilità. Gli unici giocatori che danno "pepe" (non il giocatore ndr) alla fase offensiva sono Keondre Kennedy, di cui però è annunciata l'assenza, e Matteo Schina, con una regia in grado di accelerazioni improvvise. Di certo la brillante "fase

ad orologio" dei piemontesi, eccetto l'ultimo rovescio con Cividale (peraltro squadra del momento), è caratterizzata dall'ottimo impianto difensivo, tre volte su cinque Schina e soci hanno tenuto le avversarie sotto i 70 punti.

Non si tira nel pitturaio! Deve essere ripetuto come un mantra nello spogliatoio giuliano: i lunghi non devono tirare nel pitturaio comodo, a costo di sprecare falli. Il motivo? Torino ha pessimi esecutori dalla linea della carità, Federico Poser nella "fase ad orologio" ha il 40%, Donte Thomas il 50%. Il concetto deve essere quello di concentrarsi sugli "aiuti" difensivi sui piemontesi, favorendo magari gli "scarichi" ai lunghi, da bloccare con metodi leciti e non.

Mancanza di punti di riferimento Il gruppo allenato da coach Ciani ha nella produzione distribuita il grande valore aggiunto. Nella stagione regolare ha avuto 5 giocatori in doppia cifra di realizzazione media (Thomas, Kennedy, Poser, Pepe, De Vico) con Vencato a 9.2 punti. Una coralità elevata ai massimi sistemi, togliendo punti di riferimento chiari all'avversaria e potendo sfruttare la serata di un giocatore o dell'altro. —

IL PROGRAMMA

Un turno ricco di partissime: domenica Trapani-Udine e lunedì Cantù ospita Verona

Lorenzo Gatto / TRIESTE

Si apre questa sera, con l'anticipo tra Torino e Trieste, la sesta giornata della fase a orologio. Turno spalmato su quattro giorni che si chiuderà lunedì prossimo a Cantù e Cremona.

Occhi puntati sulle sfide importanti per l'alta classifica, su tutte il match tra Trapani e Udine. Siciliani di nuovo

in campo dopo l'inattesa eliminazione subita nella semifinale di coppa Italia contro la Fortitudo. Un terremoto costato il posto a Parente, scossa che ha portato sulla panchina degli Sharks coach Diana.

Per Udine, da sola al secondo posto in attesa del recupero di Bologna contro Treviglio, un test importante nel quale potrebbe esordire l'ulti-

mo arrivato, l'americano Cannon.

PROGRAMMA: Reale Mutua Torino-Pallacanestro Trieste (domani ore 20.30), Luiss Roma-Gesteco Cividale (sabato ore 17), Latina-Fortitudo Bologna (sabato ore 19), Novi Più Casale Monferrato-Unieuro Forlì (sabato ore 20.30), Gruppo Mascio Treviglio-Nardò (sabato ore 20.30), Moncada Agrigento-Umana Chiusi (domenica ore 18), Sebastiani Rieti-Assigeco Piacenza (domenica ore 18), Trapani Sharks-Old Wild West Udine (domenica ore 18), Urania Milano-Sella Cento (domenica ore 18), Elachem Vigevano-Agrigento Orzinuovi (domenica ore 18), San Bernardo Cantù-Tezenis Vero-

na (lunedì ore 20.30), Juvì Cremona-Riviera Banca Rimini (lunedì ore 20.30).

CLASSIFICA ROSSO: Unieuro Forlì 44 punti, Old Wild West Udine 40, Fortitudo Bologna 38, Tezenis Verona 34, Trieste 32, Riviera Banca Rimini 26, Assigeco Piacenza, Sella Cento, Gesteco Cividale 24, Nardò 22, Agribertocchi Orzinuovi 16, Umana Chiusi 14.

CLASSIFICA VERDE: Trapani Sharks 48, San Bernardo Cantù, Reale Mutua Torino 38, Sebastiani Rieti 34, Urania Milano 28, Juvì Cremona 26, Treviglio 22, Elachem Vigevano 20, Luiss Roma 18, Moncada Agrigento, Novi Più Casale Monferrato 12, Benacquista Latina 10. —

BASKET GIOVANILE

One Camp Day Academ: ecco i convocati 2010-11

TRIESTE

Nell'ambito del progetto Academy Italia il settore squadre nazionali ha convocato giocatori del 2010 e 2011 per il 28 e 29 marzo a Pasion di Prato per il raduno territoriale One Day Camp Academy Friuli Venezia Giulia.

Tra i 2011 questi i triestini e isontini convocati: Braini, Coccoluto, Crini, Jogan e Mastromarin (Basketrie-

ste), Brumat (Baloncesto Isontina), Buiatti (Alba), Feruglio (Azzurra RdR), Udovich (Asar Romans) e Zettin (Falcnstar).

Tra i 2010 questi i triestini e isontini: Covi (Kontovel), Finatti, Giani, Krizman, Pugliese, Rella, Rossignoli (Azzurra RdR) e Gaon (Pall.Trieste 2004). A disposizione Affatato (Pall.Trieste 2004), Kolata (Dom). —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CALCIO - LEGA PRO

Moretti ora è un pilastro della difesa alabardata

«Il nostro obiettivo centrare il terzo posto»

Il 22enne è uno dei perni della retroguardia a tre giocatori
«Il peggio è ormai passato. Mi piace il gioco aggressivo»

Antonello Rodio / TRIESTE

Lorenzo Moretti è ormai in pianta stabile uno dei pilastri difensivi della Triestina e nelle ultime giornate è stato autore di ottime prestazioni.

Scuola Inter, 22 anni appena compiuti, ma già una certa esperienza in serie C visto che è alla terza stagione da protagonista, è il giocatore ideale per capire com'è cambiata l'Unione con la difesa a tre e che benefici ne ha tratto.

Moretti, la rinascita con le vittorie negli ultimi due incontri passa anche dal fatto che finalmente non si sono presi gol: cosa è cambiato in queste partite?

«Di sicuro con il cambio di modulo ci siamo compattati di più, abbiamo trovato la quadra, riusciamo ad aiutarci meglio l'uno con l'altro. Questa è la direzione giusta, speriamo di continuare così, ma certamente dobbiamo ancora migliorare: non prendere gol è il primo passo verso le vittorie».

Il periodo è stato davvero brutto: 19 gol subiti in 9 partite e cinque sconfitte consecutive: cos'era successo?

«C'è stato un calo generale, è stato un momento davvero difficile per tanti motivi che per fortuna è passato».

Cosa vi siete detti per uscirne?

«Ci siamo detti che dovevamo compattarci, fare le cose semplici. Ci abbiamo messo tanta voglia e impegno, e soprattutto ci siamo detti di andare al sodo pensando solo ai punti da fare: lo dimostra la capacità di portare a casa la vittoria di Sesto, che era una partita sporca, difficile da vincere, anche per le condizioni del campo».

Con la difesa a tre cos'è cambiato per lei e come ti trova?

«Per me difesa a tre o a quattro non cambia quasi niente, però devo dire che mi piace molto questo nuovo sistema di gioco. Diciamo che difendendo a tre posso essere più aggressivo sull'uomo e giocare in anticipo, mentre a quattro è necessario piuttosto temporeggiare».

Aveva già giocato a tre in passato?

«Sì, la difesa a tre l'avevo fatta sia ad Avellino che a Pistoia in serie C, ma anche nelle giovanili dell'Inter si giocava così, quindi per me non è stata affatto una novità».

Anche al resto della squadra, in mezzo a tante rotazioni, è servito un po' di tempo per digerire i nuovi meccanismi.

«Sicuramente in questo nuovo sistema è cambiato il modo di giocare anche per gli altri re-

LE ALTRE PARTITE

Domani al Menti Vicenza-Legnago è il clou di giornata

Se in questo weekend la Triestina starà a guardare per il rinvio della sfida con l'Atalanta U23, domani è in programma uno scontro diretto che riguarda molto da vicino gli alabardati. Al Menti andrà in scena infatti Vicenza-Legnago, con la squadra di Vecchi che precede l'Unione di 4 punti e i biancoazzurri che sono sotto di soli 2 punti alla squadra di Bordin: entrambe, però, hanno giocato una partita in più degli alabardati.

Ebbene il Vicenza arriverà alla sfida con tante assenze pesanti: sono infatti squalificati Ferrari, Ronaldo e Tronchin, mentre Talarico e Rosi sono ancora ai box e Proia ha nelle gambe pochi minuti. Intanto, dopo gli incidenti nella finale di andata di Coppa Italia fra Padova e Catania, finita 2-1 per i biancoazzurri, il giudice sportivo ha disposto che la gara di ritorno al "Massimino" si giocherà a porte chiuse. —

A.R.



Il difensore rossoalabardato Lorenzo Moretti Foto Andrea Lasorte

parti, per quanto riguarda le rotazioni il mister ogni partita fa le sue scelte, noi dobbiamo accettarle e fare il massimo sia quando si è titolari sia quando si subentra in corsa».

Nel recupero di martedì prossimo, con una squadra come l'Alessandria in grave difficoltà, avete la ghiotta possibilità di ottenere la terza vittoria consecutiva: ci può essere un pericolo di sottovalutazione dell'avversario?

«No, penso che non esistano partite facili in questa serie C, soprattutto quando affronti

squadre che devono salvarsi. Le nostre due ultime vittorie non erano affatto scontate, basti pensare che il Fiorenzuola poi ha battuto l'Atalanta e ha pareggiato con il Vicenza».

Guardia sempre alzata dunque?

«Certo, sono match difficili che se si avvicinano nel modo giusto e si capisce subito che tipo di partite sono, le porti a casa, altrimenti diventa tutto molto più complicato».

In squadra si percepisce ancora la speranza di arrivare al terzo posto?

«Non è una speranza, è il no-

stro preciso obiettivo. Battendo l'Alessandria, in teoria, ci porteremmo a -1 dal Vicenza, quindi dobbiamo spingere forte per ottenere il terzo posto: abbiamo le capacità, la gamba e l'esperienza per riuscirci. Non dobbiamo avere timori».

Con la prospettiva, tra l'altro, che fra un mese si ritorni al Rocco.

«Sì, e sarà davvero importante tornare nello stadio di casa e con i tifosi vicino a noi: dobbiamo fare il massimo per arrivarci nelle condizioni ottimali e poi sfruttare questo stadio stupendo». —

LEGA PRO - IL FOCUS SUL GIRONE A

Il Mantova fa già i calcoli per celebrare la promozione

L'Arzignano cambia mister

I virgiliani sono lancia-tissimi verso la serie B oramai ad un passo. Saltata la panchina di Giuseppe Bianchini dopo il pari ad occhiali col Trento

TRIESTE

Col pari in extremis agguantato dal Fiorenzuola a Vicenza nel recupero di martedì sera, la classifica del girone A ha visto un minimo avanzamento dei biancorossi terzi, che in caso d'un successo avrebbero ulteriormente accorciato la distanza dal Padova vicecapolista (nella stessa serata uscito vincente dalla gara d'andata della finale di

Coppa di C contro il Catania): nelle ultime 5 giornate di campionato i biancoscudati hanno ottenuto 8 punti mentre i biancorossi ne hanno incamerati 11.

A 6 giornate dalla conclusione della stagione regolare sono saltate altre 2 panchine: dopo la sconfitta dell'Alessandria col Renate, quella di Marco Banchini e di Giuseppe Bianchini ad Arzignano (dopo il pari a occhiali col Trento, per i giallocelesti s'è trattato della 16ª partita senza reti su 32 disputate: nelle ultime 7 giornate il Grifo ha messo via solo 4 punti, con 2 gol all'attivo, 8 incassati e la zona

play-out dietro l'angolo).

I grigi piemontesi, prossimi avversari della Triestina e con l'acqua alla gola, nella fase finale d'un torneo a dir poco sofferto sono stati affidati momentaneamente al vice allenatore Jonatan Binotto, affiancato da Andrea Servili, mentre il tecnico thienese, alla guida dei vicentini dal 2020, è stato sostituito da Simone Bentivoglio.

In casa Mantova si stanno intanto già facendo i calcoli sui punti che potrebbero bastare per salire in B: con 11 lunghezze di vantaggio sugli euganei, ai lombardi potrebbero prossimamente bastar-

ne anche meno di 7. Dopo il confronto a Trento (con la possibilità d'aumentare il margine di vantaggio a 14 punti dai secondi), per i virgiliani potrebbe prospettarsi persino la possibilità di festeggiare il salto fra i cadetti senza nemmeno dover scendere in campo: nella settimana prima di Pasqua il Padova dovrà infatti giocare il giovedì, ovvero un paio di giorni prima del Mantova, e nel turno successivo la capolista sarà impegnata di lunedì in posticipo a Meda, a piena conoscenza quindi del risultato dei veneti di scena il giorno prima a Lumezzane.

Nelle ultime giornate rimarrà interessante pure il duello a distanza fra Vicenza e Triestina, con gli uomini di Stefano Vecchi chiamati a fronteggiare domani il lancia-tissimo Legnago al Menti (dove prima d'entrare nella fase play-off giocheranno contro Novara e Trento), mentre nelle ultime giornate saranno attesi in trasferta da Pro Sesto, Mantova e Alessandria. —

SAVERIO MIRIJELLO

CALCIO GIOVANILE

Insulto razzista durante il match Opicina-Zarja U16

Riccardo Tosques / TRIESTE

Ancora intolleranza. Ancora ignoranza. Dopo il caso dell'insulto a sfondo razziale che ha coinvolto i giocatori dell'Under 19 del Vesna durante il match con la Bisiaca (esemplare la risposta della presidente del club di San Canzian d'Isonzo che per punizione ha costretto i propri giocatori a non scendere in campo nel match successivo perdendo la partita a tavolino), un nuovo caso di si è verificato questa volta nel campionato di calcio riservato alla categoria Under 16 regionale.

Durante la fase finale dell'incontro tra Polisportiva Opicina e Zarja Breg,

un giocatore del club gialloblù ha apostrofato in malo modo il portiere di riserva avversario di madrelingua slovena. Dalle parole i due giocatori sono venuti presto alla mano tanto da essere espulsi con tanto di due giornate di squalifica ciascuno.

Anche in questo caso significativo il provvedimento preso dal responsabile della sezione calcio della Polisportiva Opicina, Davide Ravalico: «Abbiamo convocato il ragazzo assieme ai genitori. Simili intolleranze non sono accettate all'Opicina. Per questo motivo abbiamo aggiunto ulteriori due settimane di stop nei confronti del nostro tessera-tor». —

PALLANUOTO - SERIE A1 MASCHILE

Trieste ospita l'An Brescia «Conterà il fattore campo»

Alle 18.15 la squadra del presidente Samer affronta la corazzata lombarda Coach Bettini: «Avversari di caratura europea. Noi dobbiamo migliorarci»

Riccardo Tosques / TRIESTE

Vincere per non uscire dalla complicatissima lotta per la final four. Bivio per la Pallanuoto Trieste che alle 18.15 ospiterà alla Bianchi la corazzata An Brescia nel match valido per il quarto turno del round scudetto del campionato di serie A1 maschile.

Nonostante la presenza delle telecamere di RaiSport che trasmetteranno in diretta tv l'incontro (in streaming su RaiPlay), la formazione alabardata auspica di vedere il polo natatorio di Sant'Andrea pieno di tifosi: l'ingresso al pubblico sarà gratuito.

La classifica parla chiaro. Per proseguire il cammino in salita verso un incredibile quarto posto, che darebbe l'accesso alla final four per l'assegnazione dello scudetto, la Pallanuoto Trieste targata Samer & Co. Shipping oggi non potrà fa-



L'attaccante mancino alabardato Giacomo Bini

re altro che vincere.

Coach Daniele Bettini è relativamente sereno: «Vogliamo fare bene un avversario di alto livello e non vediamo l'ora di giocare. Avremo tanta attenzione su di noi, siamo carichi e motivati al punto giusto. Il Brescia ha caratura europea, con qualità e quantità, è capace

Gli alabardati saranno privi di Giacomo Bini. Al suo posto convocato il giovane Mitja Treu

di tenere un ritmo indavolato per quattro tempi. Per riuscire a fare risultato – conclude il tecnico alabardato – dovremo sicuramente proporre una pallanuoto migliore rispetto a quella delle ultime uscite. E far pesare il fattore campo».

Se Brescia si presenterà al gran completo, con, tra

gli altri, gli azzurri Vincenzo Dolce e Vincenzo Renzuto Iodice, lo statunitense Max Irving (reduce dai Mondiali di Doha) e il centroboia serbo Dorde Lazic, Trieste dovrà invece fare a meno di Giacomo Bini, fermato per un turno dal giudice sportivo.

Il forte attaccante mancino toscano verrà sostituito da Mitja Treu, triestino nato il 22 dicembre 2004, alla sua seconda convocazione con Petronio e soci: per lui sicuramente una grande vetrina per potersi mettere in mostra.

Nella prima parte di stagione i lombardi hanno battuto i triestini per 15-9.

Le due formazioni si affronteranno peraltro anche nei quarti di finale di Coppa Italia previsti per il 12 aprile.

Il programma della quarta giornata del round scudetto: Pallanuoto Trieste-An Brescia, De Akker Bologna-Pro Recco, già giocata Rari Nantes Savona-Telimar Palermo 13-8.

La classifica del round scudetto: Pro Recco 48; Rari Nantes Savona 43; An Brescia 34; Ortigia Siracusa 30; Telimar Palermo 28; Pallanuoto Trieste* 24; De Akker Bologna 17. * una partita in meno.

Il turno del 30 aprile: Pallanuoto Trieste-Rari Nantes Savona, Telimar Palermo-Ortigia Siracusa, An Brescia-De Akker Bologna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SCI PARALIMPICO

CdM, nel gigante Vozza-Sabidussi vincono l'argento sul Monte Canin

TRIESTE

Italia ancora a bersaglio nel circo bianco paralimpico. Nella seconda giornata di gare delle finali della Coppa del Mondo di sci alpino paralimpico curata dall'asd Sport XAll di Monfalcone, di scena sulle nevi di Sella Nevea fino a lunedì 25 marzo, gli azzurri si sono confermati ancora in gran forma, conquistando tre podi nello slalom gigante.

E c'è gloria anche per le atlete regionali Martina Vozza e la sua guida Ylenia Sabidussi. Nelle Vision Impaired, alle spalle dell'imprendibile austriaca Veronika Aigner (1:53.53), la coppia del Friuli Venezia Giulia ha chiuso seconda, recuperando una posizione dopo la manche d'apertura.

«Siamo soddisfatte della prestazione odierna e ci sentiamo in crescita rispetto al Gigante d'apertura».

Oggi si ritorna in pista con uno slalom speciale (I manche alle 9 e II alle 13). Domenica slalom gigante, lunedì il supergigante conclusivo.—



FINO A 15 ANNI DI GARANZIA TOYOTA PLUS
Effettuando di anno in anno la regolare manutenzione presso la nostra rete.

TOYOTA SPEED SERVICE
Tagliando con due meccanici, un'ora, zero costi extra

TOYOTA PROACE KM ZERO



PROACE CITY 1.5 diesel Comfort short

TUO A € **17.950** + IVA
escluso passaggio di proprietà

ULTIME DISPONIBILITÀ

Foto a titolo di esempio. Offerta soggetta a diponibilità stock.

CARINI

Concessionaria ufficiale per il Friuli Venezia Giulia

San Dorligo della Valle (TS) - Via Muggia, 6 - Tel. 040 383939 | Tavagnacco (UD) - Via Nazionale, 75 - Tel. 0432 573461
Pordenone - Viale Treviso, 27/a Tel. 0434 578855 | Gorizia - Via Terza Armata, 121 - Tel. 0481 524133



carini-toyota.it

Sci alpino

Riecco Sofia

La Goggia fa il punto a 45 giorni dalla tibia frantumata
«È stata durissima, ma tornerò anche questa volta»

L'INTERVISTA

GIANLUCA DE ROSA

Sofia Goggia, quaranta-cinque giorni dopo. La campionessa bergamasca è tornata a far sentire la propria voce, proprio alla vigilia delle ultime due gare di Saalbach che caleranno il sipario sulla stagione di coppa del mondo 2023/2024. Una stagione difficile, non solo per la Goggia ma per tanti atleti e atlete che hanno dovuto fare i conti con infortuni, anche gravi. Eppure per la medaglia olimpica di Pyeongchang il momento è stato “estremamente complicato” per sua stessa ammissione.

«Il 5 febbraio scorso mi sono frantumata la tibia in più parti, la Tac è stata impietosa. L'osso era frammentato e riuscire a ricostruire il tutto è stata un'impresa. L'intervento chirurgico per fortuna è andato bene, ben oltre anche le stesse aspettative dei medici. Oggi ho una piastra a forma di “elle” che mi tiene la tibia vicina alla caviglia. Interessa anche i tendini. È difficile anche solo raccontare tutto questo, figuriamoci subirlo».

Sensazioni post intervento?

«I primi venti giorni sono stati molto difficili. Mi sono accorta in pista, ancora prima di fermarmi, che la tibia era rotta. Sono riuscita ad arrivare a Milano senza antidolorifici, mi sono tolta lo scarpone da sola. Il brutto è stato il giorno dopo l'intervento. Non ho dormito a lungo, non riuscivo a stare in piedi ma neanche seduta. In una parola: è stata una sofferenza».

Non è il primo infortunio grave per te, ma è arrivato nel bel mezzo di una stagione quasi “maledetta” per la Coppa del mondo, caratterizzata da un gran numero di incidenti, occorsi anche ad atleti importanti. Ti sei data una spiegazione?

«Non è stato il primo infortunio grave, tutti conoscono il mio percorso. Però c'è una differenza sostanziale importante. Questa è stata una stagione particolare. Se ci si fa male in gara, in pista quando si scende a 140 chilometri orari è una cosa, infortuni provocati da condizioni di neve non buona è un'altra cosa. Questa stagione è stata massacrante, e non è un caso che ci siano stati tantissimi infortuni. Ognuno farà la sua analisi personale sugli in-

fortuni, io ho già la mia croce. Al netto delle condizioni della neve o climatiche, questo infortunio è stato completamente diverso da tutti gli altri perché capitato in circostanze che ancora faccio fatica a spiegarmi. Stavo facendo tutto nel migliore dei modi, per questo mi sono sentita cadere il mondo addosso».

Come hai trascorso questo lungo periodo di stop forzato?

«Sto portando avanti parallelamente alla pista il mio percorso di studi universitari. Ne ho approfittato per studiare. Non è stato facile perché il dolore ha preso il sopravvento sulla mia quotidianità. Mi è capitato di svegliarmi al mattino, alzarmi dal letto e sperare di ritornarci prima possibile. Emotivamente ero disperata dentro di me. Nel mondo ci sono drammi ben peggiori che rompersi una gamba per un atleta, questo lo so benissimo. Ma ognuno ha le sue fatiche emotive. In elicottero mentre mi portavano in ospedale pensavo proprio a questo: “Nel mondo ci sono cose più importanti, non sono sotto le bombe di Gaza”. Ho cercato di gettare lo sguardo in avanti, in qualche maniera.



Sofia Goggia, 31 anni, torna a sorridere dopo giorni durissimi

LE CONSEGUENZE

Il 5 febbraio il volo e l'addio a un'altra Coppa di discesa

Frattura di tibia e malleolo tibiale: questa la prima diagnosi, impietosa, seguita alla caduta in allenamento (definito dalla stessa atleta “tranquillo”) di Sofia Goggia a Pontedilegno-Tonale avvenuta lo scorso 5 febbraio. Un infortunio che ha costretto la bergamasca a salutare in anticipo la stagione di Coppa del mondo quando era in piena corsa per conquistare l'ennesima coppa di specialità in discesa.

Dalla rottura di una gamba si guarisce».

Per il futuro cosa si può dire?

«Tornerò anche questa volta. Oggi lo dico convinta ma all'inizio non è stato così. Ho visto nero, nerissimo per venti giorni. Adesso ho ritrovato un pò di indipendenza, questo mi ha aiutato molto. All'inizio non riuscivo neanche a farmi un caffè da sola. Abbiamo stilato un cronoprogramma. Serviranno tre mesi per il primo step di recupero, poi sarà tutto più facile. Punto a tornare in pista già all'inizio della prossima stagione. Non ho mollato nelle precedenti sei operazioni, non mollerò dopo la settima». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL CASO ACERBI

Thuram: «Bene non andare in nazionale e chiarire tutto»



Marcos Thuram

MILANO

«Quando c'è una procedura così grave in corso, il giocatore deve rimanere al club per difendersi o per dire ciò che è successo. Non è il momento di andare in nazionale in tali momenti». Lo ha detto l'attaccante dell'Inter e della Francia Marcus Thuram dal ritiro della nazionale a una domanda sul caso Acerbi-Juan Jesus. «Il razzismo in campo? Sono d'accordo con Maignan: bisogna uscire dal terreno di gioco, sbattere il pugno sul tavolo per far capire a tutti che il razzismo è inammissibile», ha spoeato Thuram. E sul tema gli fa eco anche il milanista Fikayo Tomori, che ha parlato agli studenti di una scuola milanese anche del caso Maignan. «Io ero infortunato per Udinese-Milan. Ero davanti alla tv – ricorda Tomori – e non ho capito subito cosa fosse successo, ma mi ha fatto piacere che tutta la squadra fosse assieme a Mike, anche la società, i social... Quelle cose lì sono un momento, che però fa tutta la differenza del mondo». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TENNIS

Miami oggi si tinge d'azzurro Derby italiano per Sinner poi Musetti, Cobolli e Arnaldi

Pietro Oleotto

È tinto d'azzurro il cielo della Florida. E, dopo l'amichevole della Nazionale di calcio a Fort Lauderdale, la palla passa all'Open di Miami di tennis, una cinquantina di chilometri più a sud, con Jannik Sinner oggi all'esordio nel torneo con un derby (non prima delle 18.15 italiane), quello contro Andrea Vavassori, reduce dalle qualificazioni e dal primo turno – il numero 3 al mondo ha beneficiato invece di un bye – passato con autorità sconfiggendo l'argentino Cachin. Pronostico tutto dalla parte del 22enne di Sesto Pusteria, visto



Esordio a Miami per Jannik Sinner oggi contro Andrea Vavassori

che Vavassori, abile doppiista in coppia con Bolelli (con il quale insegue il sogno olimpico), in singolare è appena numero 134 della classifica Atp, un posto sotto Matteo Berrettini, uscito al primo match, perso contro Andy Murray.

«Indipendentemente dai risultati, sono cresciuto come persona e come giocatore – ha raccontato ieri Sinner per inquadrare l'esordio –. È normale, fai esperienze nuove. E io sono fortunato perché posso giocare in tutti i più grandi tornei del mondo per tutta la stagione». Merito di una classifica con i fiocchi che gli permette anche di riposare nei primi

giorni di tabelloni corposi (a 128) come l'Atp1000 di Miami.

Al pari di Musetti che, nonostante la flessione di rendimento, resta ancora al numero 24 del mondo, posizione che gli ha permesso di attendere l'avversario di oggi, mentre Matteo Arnaldi – salito virtualmente al n°37 Atp – per arrivare a sfidare Bublik ha dovuto sconfiggere il francesino Fils: appuntamento non prima delle 18.40. Non prima delle 21.05 (tutti i match saranno coperti da SkySport) è previsto invece il secondo turno di Flavio Cobolli, n°62 Atp, pronto incrociare il numero 31, l'inglese Norrie.

Insomma, oggi saranno quattro gli incontri interessanti in chiave azzurra nel tabellone maschile. In quello femminile restano in lizza due italiane: Camila Giorgi sfiderà la n°1, la polacca Swiatek, mentre Jasmine Paolini, dopo aver sfruttato a sua volta il bye da n°14 Wta, esordirà alle 16 italiane contro la qualificata americana Volynets. —

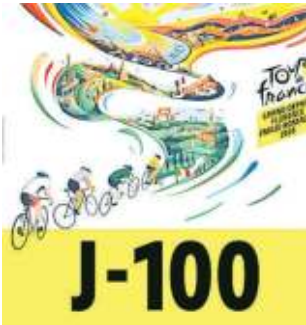
© RIPRODUZIONE RISERVATA

CICLISMO

Cento giorni al Tour in Italia «La grande bellezza»

FIRENZE

Cento giorni al via del Tour de France da Firenze previsto per il 29 giugno con tre tappe attraverseranno Toscana, Emilia Romagna e Piemonte. Ieri a Firenze è scattato il conto alla rovescia, con il cronometro scoperto in piazza della Repubblica dal sindaco Dario Nardella con il direttore del Tour de France Christian Prudhomme. «Era impensabile che il Tour non fosse mai partito dall'Italia», le parole di Prudhomme. «Ero venuto a Firenze come turista prima di immaginare da qui la partenza del Tour ed è un museo a cielo aperto. Attraverseremo l'Emilia Romagna, l'Adriatico per poi andare verso il Piemonte, tutti paesaggi mozzafiato. Il Tour



Cento giorni al via del Tour

si nutre di bellezza e l'Italia, come la Francia, è un Paese magnifico». Il momento difficile del ciclismo italiano? «Avete avuto grandi campioni e fa male che non ci sia una équipe italiana di prima fascia. Il Tour qui può essere un'occasione per rilanciare il vostro ciclismo». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Scegli per voi



The Voice Senior
RAI 1, 21.30
I concorrenti si preparano ad affrontare la semifinale. Loredana Berté, Gigi D' Alessio, Clementino e Arisa, dovranno scegliere solo tre, dei sei cantanti che hanno nel loro team da portare in finale. Conduce **Antonella Clerici**.



La mia ombra è tua
RAI 2, 21.20
Emiliano è il giovane assistente del burbero scrittore Vittorio Vezzosi (**Marco Giallini**). Insieme partono a bordo di una vecchia auto fino a Milano, dove Vezzosi è atteso per un discorso dopo anni di silenzio.



Mostruosamente Villaggio
RAI 3, 21.20
Paolo Villaggio ha da sempre occupato lo spazio dello spettacolo italiano con le sue creature, fra tutte quella del ragioniere Ugo Fantozzi. Luca Bizzarri, ci accompagna nel racconto della vita dello grande comico.



Quarto Grado
RETE 4, 21.20
I casi di cronaca nera, che hanno appassionato il pubblico, raccontati da **Gianluigi Nuzzi** e **Alessandra Viero**. Con ospiti in studio si analizzano nuovi elementi per trovare nuovi spunti di riflessione.



Terra Amara
CANALE 5, 21.20
Villa Yaman è stata pignorata e un giornalista, è già a caccia dello scoop. Intanto, Zuleyha è sicura di poter ripagare il debito tramite la vendita dei gioielli che ha affidato a Gaffur e Selamet.

Vieni a trovarci!

Viale d'Annunzio, 29 - TRIESTE
Tel. 040.3229504

RAI 1	Rai 1
6.00 Tgnotte Attualità	
7.00 Tg1 Attualità	
8.35 UnoMattina Attualità	
9.50 Storie italiane Attualità	
11.55 E Sempre Mezzogiorno Lifestyle	
13.30 Telegiornale Attualità	
14.05 La volta buona Attualità	
16.00 Il paradiso delle signore Daily (1ª Tv) Soap	
16.55 Tg1 Attualità	
17.05 La vita in diretta Attualità	
18.45 L'Eredità Spettacolo	
20.00 Telegiornale Attualità	
20.30 Cinque minuti Attualità	
20.35 Affari Tuoi Spettacolo	
21.30 The Voice Senior Spettacolo	
23.55 Tg1 Sera Attualità	
24.00 TV7 Attualità	
1.10 Viva Rai2! ...e un po' anche Rai 1 Spettacolo	
2.05 Cinematografo Attualità	
3.10 RaiNews24 Attualità	

RAI 2	Rai 2
7.15 Viva Rai2! Spettacolo	
8.00 ...E viva il Video Box	
8.30 Tg2 Attualità	
8.45 Radio2 Social Club Spett	
9.45 Gli imperdibili Attualità	
10.20 Super G Femminile Sci alpino	
11.20 Tg2 Flash Attualità	
11.25 Super G Maschile Sci alpino	
13.00 Tg2 Giorno Attualità	
13.30 Tg2 Eat parade Attualità	
13.50 Tg2 Si, Viaggiare Att	
14.00 Ore 14 Attualità	
15.25 BellaMà Spettacolo	
17.00 Radio2 Happy Family Spettacolo	
17.25 Rai Parlamento Attualità	
17.35 Tg2 - L.I.S. Attualità	
17.40 Tg2 Attualità	
18.00 Italia - Lettonia Calcio	
20.30 Tg2 - 20.30 Attualità	
21.00 Tg2 Post Attualità	
21.20 La mia ombra è tua Film Commedia ('22)	
23.20 A Tutto Campo Attualità	

RAI 3	Rai 3
13.15 Passato e Presente Doc	
14.00 TG Regione Attualità	
14.20 Tg3 Attualità	
14.50 Leonardo Attualità	
15.05 Piazza Affari Attualità	
15.15 Tg3 - L.I.S. Attualità	
15.20 Rai Parlamento Telegiornale Attualità	
15.25 Gli imperdibili Attualità	
15.30 TGR - Giornate FAI di Primavera Attualità	
15.40 La seconda vita. Il paradiso può attendere Lifestyle	
16.10 Aspettando Geo Att	
17.00 Geo Documentari	
19.00 Tg3 Attualità	
19.30 TG Regione Attualità	
20.00 Blob Attualità	
20.15 Generazione Bellezza Att	
20.40 Il Cavallo e la Torre Att	
20.50 Un posto al sole Soap	
21.20 Mostruosamente Villaggio Documentari	
23.05 112 - Le notti del Radiomobile Documentari	

RETE 4	
8.45 Bitter Sweet - Ingredienti d'amore Telenovela	
9.45 Tempesta d'amore Soap	
10.55 Mattino 4 Attualità	
11.55 Tg4 Telegiornale Attualità	
12.20 Meteo.it Attualità	
12.25 LasignoraingialloSerieTv	
14.00 Lo sportello di Forum Attualità	
15.25 Retequattro - Anteprima Diario Del Giorno Attualità	
15.30 Diario Del Giorno Att	
16.30 Due nel mirino Film Azione ('90)	
19.00 Tg4 Telegiornale Attualità	
19.35 Meteo.it Attualità	
19.40 Terra Amara Serie Tv	
20.30 Prima di Domani Attualità	
21.20 Quarto Grado Attualità	
0.50 East New York Serie Tv	
1.45 Popcorn 1982 Spettacolo	

CANALE 5	
10.55 Tg5 - Mattina Attualità	
10.57 Grande Fratello Spettacolo	
11.00 Forum Attualità	
13.00 Tg5 Attualità	
13.38 Meteo.it Attualità	
13.40 Grande Fratello Spettacolo	
13.45 Beautiful (1ª Tv) Soap	
14.10 Endless Love Telenovela	
14.45 Amici Verso Il Serale Spettacolo	
16.10 Amici di Maria Spettacolo	
16.40 La promessa Telenovela	
16.55 Pomeriggio Cinque Attualità	
18.45 Avanti un altro! Spett	
19.55 Tg5 Prima Pagina Att	
20.00 Tg5 Attualità	
20.38 Meteo.it Attualità	
20.40 Striscia La Notizia - La Voce Della Veggenza Spettacolo	
21.20 Terra Amara Serie Tv	
23.30 Station 19 Serie Tv	
0.30 Tg5 Notte Attualità	

ITALIA 1	
8.30 Chicago Fire Serie Tv	
10.15 Chicago P.D. Serie Tv	
12.15 Grande Fratello Spettacolo	
12.25 Studio Aperto Attualità	
12.55 Meteo.it Attualità	
13.00 Grande Fratello Spett	
13.15 Sport Mediaset - Anticipazioni Attualità	
13.20 Sport Mediaset Attualità	
14.05 The Simpson Cartoni Animati	
15.30 N.C.I.S. Los Angeles Serie Tv	
17.20 The mentalist Serie Tv	
18.15 Grande Fratello Spett	
18.20 Studio Aperto Attualità	
18.25 Meteo Attualità	
18.30 Studio Aperto Attualità	
19.00 Studio Aperto Mag Att	
19.30 CSI Serie Tv	
20.30 N.C.I.S. Serie Tv	
21.20 Animali fantastici e dove trovarli Film Fantasy ('16)	
0.05 La mummia Film Avventura ('99)	

LA 7	
6.00 Meteo - Oroscopo - Traffico Attualità	
7.00 Omnibus news Attualità	
7.40 Tg La7 Attualità	
7.55 Omnibus Meteo Attualità	
8.00 Omnibus - Dibattito Attualità	
9.40 Coffee Break Attualità	
11.00 L'Aria che Tira Attualità	
13.30 Tg La7 Attualità	
14.15 Tagadà - Tutto quanto fa politica Attualità	
16.40 Taga Focus Attualità	
17.00 Kappler, prigioniero di guerra in fuga Documentari	
17.50 C'era una volta... Il Novecento Documentari	
18.55 Bull Serie Tv	
20.00 Tg La7 Attualità	
20.35 Otto e mezzo Attualità	
21.15 Propaganda Live Attualità	
1.00 Tg La7 Attualità	
1.10 Otto e mezzo Attualità	
1.50 L'Aria che Tira Attualità	

TV8	
17.15 Un amore per sempre Film Commedia ('21)	
19.00 Alessandro Borghese - 4 ristoranti Lifestyle	
20.15 100% Italia (1ª Tv) Spettacolo	
21.30 MasterChef Italia Spettacolo	
22.45 MasterChef Italia Spettacolo	
24.00 Cucine da incubo Italia Spettacolo	
2.30 Delitti Serie Tv	
NOVE	NOVE
16.00 Storie criminali Doc	
17.40 Little Big Italy Lifestyle	
19.15 Cash or Trash - Chi offre di più? Spettacolo	
20.25 Don't Forget the Lyrics - Stai sul pezzo (1ª Tv) Spettacolo	
21.25 Fratelli di Crozza (1ª Tv) Spettacolo	
23.15 Che tempo che fa Bis Attualità	

20	20
14.05 New Amsterdam Serie Tv	
15.50 Magnum P.I. Serie Tv	
17.35 Arrow Serie Tv	
19.15 Chicago Fire Serie Tv	
20.05 The Big Bang Theory Serie Tv	
21.05 47 Ronin Film Azione ('13)	
23.40 Godzilla vs. Kong Film Fantascienza ('21)	
1.55 The 100 Serie Tv	
3.15 iZombie Serie Tv	

RAI 4	Rai 4
14.05 I fiumi di porpora - La serie Serie Tv	
15.50 Delitti in Paradiso Serie Tv	
16.50 Private Eyes Serie Tv	
17.35 Hawaii Five-0 Serie Tv	
19.05 Senza traccia Serie Tv	
20.35 Criminal Minds Serie Tv	
21.20 The Equalizer 2 - Senza perdono Film Azione ('18)	
23.25 Creed - Nato per combattere Film Drammatico ('15)	

IRIS	IRIS
12.55 La meravigliosa Angelica Film Avventura ('65)	
15.05 Sfida a White Buffalo Film Avventura ('77)	
17.05 Nelly e mr. Arnaud Film Drammatico ('95)	
19.15 CHiPs Serie Tv	
20.05 Walker Texas Ranger Serie Tv	
21.00 Blood Diamond - Diamanti di sangue Film Drammatico ('07)	
23.45 Nella valle di Elah Film Drammatico ('07)	

RAI 5	Rai 5
17.35 Omaggio A Milano Spettacolo	
18.20 TGR Petrarca Attualità	
18.50 Rai 5 Classic Spettacolo	
19.15 Gli imperdibili Attualità	
19.20 Rai News - Giorno Att	
19.25 Nello Studio Di Mondrian Documentari	
20.15 Prossima fermata Asia Documentari	
21.15 Trittico Di Puccini Spettacolo	
22.25 Concerto di Pasqua Spettacolo	

RAI MOVIE	Rai
15.40 Gli imperdibili Attualità	
15.45 Revak, lo schiavo di Cartagine Film Guerra ('60)	
17.15 Silverado Film Western ('85)	
19.30 Totò, Fabrizi e i giovani d'oggi Film Commedia ('60)	
21.10 Il nemico alle porte Film Guerra ('01)	
23.25 Sette minuti dopo la mezzanotte Film Drammatico ('16)	

RAI PREMIUM	Rai
14.10 Linda e il Brigadiere Serie Tv	
15.45 Anica Appuntamento Al Cinema Attualità	
15.50 Un ciclone in convento Serie Tv	
17.40 Provaci ancora Prof! Fiction	
19.20 Don Matteo Fiction	
21.20 Le indagini di Lolita Lobosco Fiction	
23.10 Califano Film Biografico ('24)	
1.10 Storie italiane Attualità	

CIELO	cielo
17.15 Buying & Selling Spett	
18.15 Piccole case per vivere in grande Spettacolo	
18.45 Love it or List it - Prendere o lasciare Spettacolo	
19.45 Affari al buio Documentari	
20.15 Affari di famiglia Spett	
20.45 Olanda - Scozia Calcio	
22.45 Curiosa Film Drammatico ('19)	
0.45 XXX - Un mestiere a luci rosse Documentari	

TWENTYSEVEN	
14.00 La Signora Del West Serie Tv	
16.00 La casa nella prateria Serie Tv	
19.00 La Signora Del West Serie Tv	
21.10 Facile preda Film Azione ('95)	
23.10 Giù le mani dalle nostre figlie Film Commedia ('18)	
1.05 Agenzia Rockford Serie Tv	
2.55 Celebrated: le grandi biografie Documentari	

TV2000	TV2000
17.30 Il diario di Papa Francesco Attualità	
18.00 Rosario da Lourdes	
18.30 TG 2000 Attualità	
19.00 Santa Messa Attualità	
19.30 In Cammino Attualità	
20.00 Santo Rosario Attualità	
20.30 TG 2000 Attualità	
20.55 La stessa luna Film Drammatico ('07)	
22.45 Effetto Notte - TV2000 Attualità	
23.20 La completa preghiera della sera Attualità	

LA7 D	7d
14.35 Grey's Anatomy Serie Tv	
16.20 Brothers & Sisters - Segreti di famiglia Serie Tv	
18.10 Tg La7 Attualità	
18.15 Grey's Anatomy Serie Tv	
20.30 La cucina di Sonia Lifestyle	
21.30 Joséphine, Ange Gardien Serie Tv	
23.20 Joséphine, Ange Gardien Serie Tv	
1.10 La cucina di Sonia Lifestyle	

LA 5	5
14.20 Una mamma per amica Serie Tv	
16.30 I Cesaroni Fiction	
18.35 Grande Fratello Spettacolo	
19.15 Amici Verso Il Serale Spettacolo	
20.35 Amici di Maria Spettacolo	
21.10 Grande Fratello Spettacolo	
1.30 Grande Fratello Spettacolo	
2.05 I Cesaroni Fiction	

REAL TIME	Real Time
8.00 Vite al limite Doc	
10.00 Il Dottor Ali Serie Tv	
12.50 Casa a prima vista Spettacolo	
14.55 Quattro matrimoni USA Spettacolo	
17.45 Primo appuntamento Spettacolo	
19.25 Casa a prima vista Spettacolo	
21.30 Casa a prima vista Spettacolo	
22.30 The Bad Skin Clinic (1ª Tv) Lifestyle	

GIALLO	Giallo
10.20 Perception Serie Tv	
11.20 L'ispettore Barnaby Serie Tv	
15.10 Il giovane ispettore Morse Serie Tv	
17.10 Perception Serie Tv	
19.10 L'ispettore Barnaby Serie Tv	
21.10 Soko Kitzbuhel - Misteri tra le montagne Serie Tv	
22.10 Soko Kitzbuhel - Misteri tra le montagne Serie Tv	
23.10 Alexandra Serie Tv	

TOP CRIME	TOP CRIME
14.05 Major Crimes Serie Tv	
15.50 Hamburg distretto 21 Serie Tv	
17.35 Rizzoli & Isles Serie Tv	
19.25 Major Crimes Serie Tv	
21.10 Chicago P.D. Serie Tv	
22.05 Chicago P.D. Serie Tv	
23.00 Law & Order: Unità Speciale Serie Tv	
0.45 Delitto in Alsazia Film Giallo ('19)	
2.35 C.S.I. New York Serie Tv	
4.20 Tgcom24 Breaking News Attualità	

DMAX	DMAX
14.00 A caccia di tesori Lifestyle	
15.50 Una famiglia fuori dal mondo Documentari	
17.40 La febbre dell'oro Documentari	
19.30 Vado a vivere nel bosco Spettacolo	
21.25 Blindati: viaggio nelle carceri (1ª Tv) Attualità	
22.25 Blindati: viaggio nelle carceri Attualità	
23.25 L'Eldorado della droga: viaggio in USA Lifestyle	

RAI3 BIS
Per "La television par furlan", alle 14.20 il cartone animato "Nine e Olghè: "Gite in barçje". Alle 21.40 il filmato "Ce crodistu di fà?!" - seconda parte - di Ariana Zani.

RADIO RAI PER IL FVG

7.18 Gr FVG. Al termine Onda verde regionale; 11.05 Presentazione programmi; 11.05 Trasmissioni in lingua friulana; 11.20 Un tranquillo week end, da paura: eventi e avvenimenti del fine settimana in regione; 12.30 Gr FVG; 13.25 Babel: il doc. "Noi siamo gli errori che permettono la vostra intelligenza". Il film "The White Club". Il progetto "Go Green Cinema"; 14.15 Chi è di scena: Gioia Battista. Paolo Rossi, Rita Maffei, Paolo Calabresi; 15.00 Gr FVG; 15.15 Trasmissioni in lingua friulana; 16.00 Gr FVG. Programmi per gli italiani in Istria; 15.45 Gr FVG; 16.00 Sconfiniti: L'inserto "Tutto Pasqua", de "La Voce del Popolo". Il volume "Questioni di lingua. La Risoluzione dell'Ufficio d'Informazione e la stampa cominformista a Trieste"; di Dunja Nanut. Radio TrstA - Programmi in lingua slovena. 6.57 Apertura; 6.59 Segnale orario e saluto dal vivo; 7.00 Gr Mattino; 7.20 Calendarietto; 7.30 Fiaba del mattino; Buongiorno; 8.00 Notiziario e cronaca regionale; 8.10 Primo turno; 14.00 Notiziario e cronaca regionale; 14.20 L'angolo dei ragazzi; 14.50 Rubrica linguistica; 15.00 #Bum-rang; 17.30 Libro aperto: Aleksander Furjan: C'ERA UNA VOLTA - 5. pt; 18.00 Avvenimenti culturali; 18.45 Postni govori; 18.59 Segnale orario; 19.00 Gr della sera; Musica leggera slovena; 19.35 Chiusura.

RADIO 1	
18.05 Italia sotto inchiesta	
19.30 Zapping	
20.30 Igorà tutti in piazza	
21.05 Zona Cesarini	
23.05 Il mix delle 23	
23.30 Tra poco in edicola	
RADIO 2	
17.00 Radio2 Happy Family	
18.00 Caterpillar	
20.00 Ti Sento	
21.00 Back2Back	
22.00 Soggetti Smarriti	
23.00 Sogni di gloria	
RADIO 3	
19.00 Hollywood Party	
20.05 Radio3 Suite - Panorama	
20.30 Il Cartellone: Accademia Nazionale di Santa Cecilia	
24.00 Battiti	
DEEJAY	
15.00 Summer Camp	
17.00 Pinocchio	
19.00 Andy e Mike	
20.00 Gazzology	
21.00 Say Waaad?	
22.30 DeeJay Time	
CAPITAL	
12.00 Il mezzogiornale	
14.00 Capital Records	
18.00 Tg Zero	
20.00 Vibe	
22.00 B-Side	
24.00 Extra	
M20	
12.00 Davide Rizzi	
14.00 Ilario	
17.00 Albertino Everyday	
19.00 Andrea Mattei	
21.00 Marlen	
23.00 Dance Revolution	

SKY-PREMIUM	
SKY CINEMA	
17.00 Organ Trail Film Sky Cinema Suspense	
17.25 The Great Wall Film Sky Cinema Action	
17.25 Orlando Film Sky Cinema Due	
17.35 Ogni maledetto Natale Film Sky Cinema Comedy	
17.35 Come la prima volta Film Sky Cinema Romance	
18.00 L'ape Maia - Le olimpiadi di miele Film Sky Cinema Family	
18.05 Aspirante vedovo Film Sky Cinema Uno	
18.40 Il Cavaliere Oscuro Film Sky Cinema Collection	
18.40 Un mondo perfetto Film Sky Cinema Drama	
18.55 Everest Film Sky Cinema Suspense	
19.10 Detective Knight - La notte del giudizio Film Sky Cinema Action	
19.15 Il tuttofare Film Sky Cinema Comedy	
19.15 L'amore dura tre anni Film Sky Cinema Romance	
19.30 Dolcissime Film Sky Cinema Family	
19.35 Magic in the Moonlight Film Sky Cinema Due	
19.40 2 matrimoni alla volta Film Sky Cinema Uno	
21.00 Killer Elite Film Sky Cinema Action	
21.00 Ma cosa ci dice il cervello Film Sky Cinema Comedy	
21.00 L'ultimo imperatore 3D Film Sky Cinema Drama	
21.00 Paddington 2 Film Sky Cinema Family	

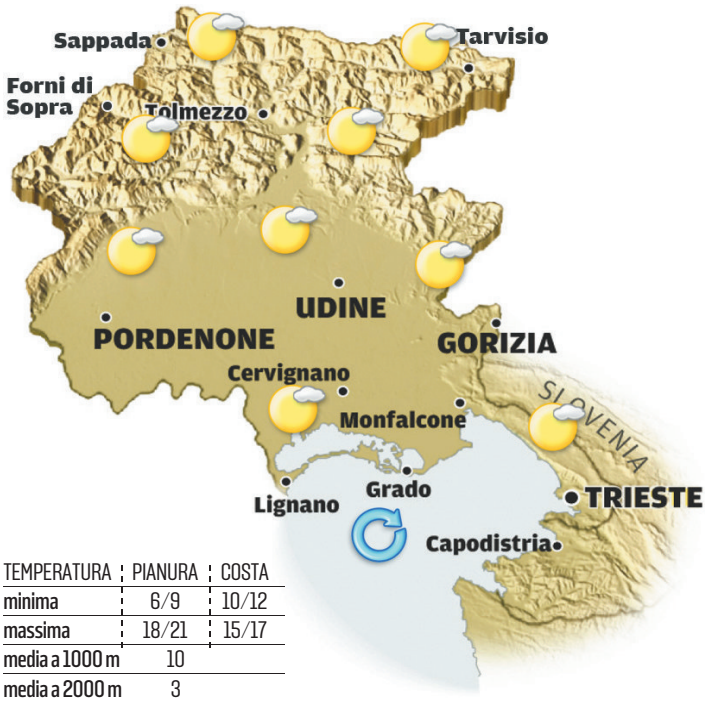
TV LOCALI		
CAPODISTRIA	TELEQUATTRO	STUDIOPIU LCN 80
06.00 INFOCANALE	06.00 TRIESTE IN DIRETTA	04.00 The BEST 70 / 80
14.00 TV TRANSFRONTALIERA TG R.F.V.G.	07.00 SVEGLIA TRIESTE	06.00 Buona Giornata con Ugo Palmisano
14.20 YOUNG VILLAGE FOLK	10.00 GINNASTICA DOLCE	07.00 Andrea Catavolo Show
14.30 BELLITALIA	10.20 GINNASTICA ZUMBA	09.00 Morning fever con Walter Massa
15.00 MEDITERRANEO	10.40 TG MONTECITORIO	12.00 Ospiti a pranzo con LaSilli
15.30 SPORT SENZA CONFINI	11.50 GINNASTICA PILATES	14.00 I FEEL GOOD con Miki Garzilli
16.00 PETRARCA	12.10 BAGOLANDO	17.00 KABOO Cartoni Animati
16.30 L'UNIVERSO E' ... ESPLORAZIONE	12.35 FEDE PERCHE NO - QUARESIMA 2024	17.01 INUYASHA
17.00 4 CHIACCHIERE CON...	12.40 IL ROSSETTI - La stagione teatrale 2023/2024	17.30 HURRICANE POLIMAR
17.15 ARTEVISIONE MAGAZINE	13.00 ANTICIPAZIONI DEL NOTIZIARIO	18.00 GINGUISER
18.00 PROGRAMMA IN LINGUA SLOVENA	13.20 IL NOTIZIARIO ore 13.20	18.30 KONAN - Il ragazzo del futuro
18.35 VREME	13.50 RING - R	19.00 Programmazione in lungua friulana
18.40 PRIMORSKA KRONIKA	17.15 RICETTE ITALIANE PER TUTTO L'ANNO	21.00 From disco to disco in diretta dalle discoteche
19.00 TUTTOGGI I edizione	17.30 IL NOTIZIARIO - MERIDIANO - R	
19.25 TG SPORT	18.00 TRIESTE IN DIRETTA	
19.30 TUTTOGGI ATTUALITA'	18.30 TRIESTE D'ARTE	
20.00 SHAKER	19.00 TG MONTECITORIO	
21.00 TUTTOGGI II edizione	19.05 LE INTERVISTE DEL TG	
21.15 LE PAROLE PIU' BELLE	19.30 IL NOTIZIARIO ore 19.30	
21.45 SPEZZONI D'ARCHIVIO	20.05 TG POST - Sera - Live	
22.30 K2 COLLEZIONE	20.30 IL NOTIZIARIO - R	
23.05 IL GIARDINO DEI SOGNI	21.05 RING	
23.45 TUTTOGGI II edizione /r/	23.00 IL NOTIZIARIO - R	
00.00 TV TRANSFRONTALIERA TG R.FVG		

Il Meteo



OGGI IN FVG

Previsione a cura di Arpa Fvg - Osmer

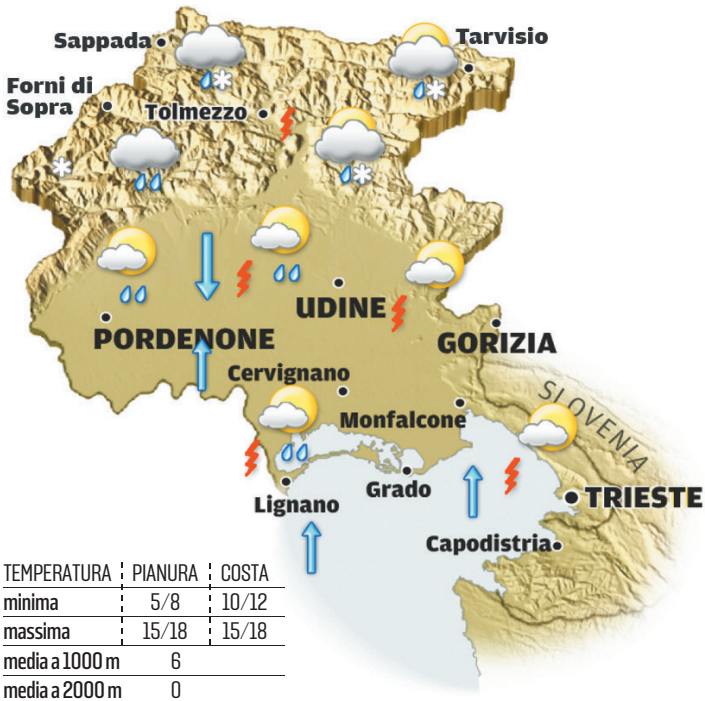


TEMPERATURA	PIANURA	COSTA
minima	6/9	10/12
massima	18/21	15/17
media a 1000 m	10	
media a 2000 m	3	

Cielo in genere poco nuvoloso o variabile per il passaggio di velature ad alta quota. Temperature massime sui 20 gradi in pianura, venti di brezza.

DOMANI IN FVG

Previsione a cura di Arpa Fvg - Osmer



TEMPERATURA	PIANURA	COSTA
minima	5/8	10/12
massima	15/18	15/18
media a 1000 m	6	
media a 2000 m	0	

Cielo in genere variabile per gran parte della giornata con più sole su pianura e costa e maggiore nuvolosità sui monti, specie in Carnia. Dal pomeriggio si avrà qualche pioggia sui monti, mentre sulla costa comincerà a soffiare vento da sud. In serata piogge e temporali con raffiche di vento anche sostenute e quota neve che scenderà dai 2.000 m a meno di 1.000 m in poche ore, neve anche sul fondovalle tarvisiano a tarda sera.

Tendenza. Lunedì sereno e non si esclude qualche gelata in pianura. In seguito prevalenza di nuvolosità e piogge con aumento delle temperature minime.

TEMPERATURE IN REGIONE				
CITTÀ	MIN	MAX	UMIDITÀ	VENTO
Trieste	11,6	14,1	80%	5 km/h
Monfalcone	7,4	16,4	83%	6 km/h
Gorizia	7,7	16,2	83%	4 km/h
Udine	6,9	15,0	89%	4 km/h
Grado	12,3	15,1	86%	6 km/h
Cervignano	7,0	17,3	87%	4 km/h
Pordenone	7,9	16,8	88%	6 km/h
Tarvisio	2,4	14,7	83%	10 km/h
Lignano	12,3	14,1	90%	9 km/h
Gemona	5,5	14,4	88%	5 km/h
Tolmezzo	7,5	14,8	82%	7 km/h
Forni di Sopra	2,7	12,0	84%	4 km/h

IL MARE			
CITTÀ	STATO	GRADI	ALTEZZA ONDA
Trieste	calmo	12,6	0,01 m
Monfalcone	calmo	12,6	0,01 m
Grado	calmo	12,7	0,02 m
Lignano	calmo	12,8	0,02 m

EUROPA			
CITTÀ	MIN	MAX	
Amsterdam	7	11	
Atene	7	16	
Belgrado	6	16	
Berlino	8	13	
Bruxelles	9	14	
Budapest	8	16	
Copenaghen	4	8	
Ginevra	10	18	
Lisbona	9	22	
Londra	8	17	
Lubiana	6	16	
Madrid	13	23	

ITALIA			
CITTÀ	MIN	MAX	
Aosta	7	21	
Bari	10	18	
Bologna	9	20	
Bolzano	8	21	
Cagliari	12	18	
Firenze	11	20	
Genova	9	15	
L'Aquila	9	16	
Milano	8	20	
Napoli	11	18	
Palermo	11	18	
R. Calabria	12	19	
Roma	11	17	
Torino	9	20	
Venezia	8	14	

OGGI IN ITALIA



OGGI
Nord: sole su tutte le regioni, salvo nubi basse il mattino sulla Val Padana e velature diffuse.
Centro: prevale il sole salvo annuvolamenti il mattino in Abruzzo e sulle Basse Marche con piogge.
Sud: rovesci sparsi sulle zone peninsulari in estensione alla Sicilia.
DOMANI
Nord: peggiora sul Nordovest con rovesci sul Triveneto in giornata e con neve sulle Alpi in calo a 800 m. Meglio in Emilia Romagna.
Centro: annuvolamenti sulle regioni tirreniche e qualche pioggia in arrivo in Toscana. Soleggiato o velato sulle regioni adriatiche.
Sud: addensamenti innocui su Sardegna occidentale e tirreniche peninsulari. Più sole altrove.

DOMANI IN ITALIA



IL CRUCIVERBA

www.studiogiocchi.com

Le soluzioni si riferiscono al cruciverba odierno

1	2	3	4	5	6		7	8		9
10							11		12	
13						14				
15					16					
17				18						
19			20						21	
		22						23		
	24						25			
26							27			
28						29				
30						31				
		32								

ORIZZONTALI: 1 Barriera in autostrada - 10 Un incomprensibile anagramma di stoico - 11 Un indirizzo su Internet - 13 Mai visti prima - 14 Fronteggia Calais - 15 Gioco di strategia per due persone - 16 Ratti... che non squittiscono - 17 Unguento e lubrificante - 18 Si esprime a ragli - 19 Articolo per camiciaie - 20 Se coglie... fa cadere - 22 Si depositano nell'urna - 23 L'inizio del sogno - 24 Far passare un liquido attraverso un filtro - 25 Viene dopo "Dom" e prima di "Mar" - 26 Rimuovere la buccia - 27 Ampia insenatura al riparo dai venti - 28 Appena un attimo fa - 29 Capodistria per gli sloveni - 30 C'è chi lo preferisce integrale - 31 Separati in più parti - 32 Crea rebus e cruciverba.
VERTICALI: 1 Imbarcazione che si manovra con un solo remo - 2 Come dire solito - 3 Compongono la molecola - 4 Sponda di fiume - 5 Seicentunesimo - 6 Coda di tappeto - 7 Privare di ogni contatto - 8 Astio, risentimento - 9 Furono sconfitti dal Cid - 12 In tua compagnia - 14 Non più in auge - 16 Un verbo coniugato da un bambino capriccioso - 18 Il deserto più vasto - 20 Nota scuderia automobilistica inglese - 21 Affabile, tutt'altro che scontroso - 22 Uno dei sette savi - 23 Si abbrevia con SE - 24 Rende lucidi i pavimenti - 25 Matita... d'altri tempi - 26 Sacerdote della religione ortodossa - 27 Piante che danno more - 29 Il Rossi Stuart attore - 31 Decigrammo in breve.

Oroscopo

ARIETE
21/3 - 20/4



Non è il giorno più adatto per trattative che richiedono chiarezza e logica, potete però fare il punto sui vostri sentimenti. Cercate di frequentare ambienti diversi.

TORO
21/4 - 20/5



Valutate attentamente le persone che frequenterete nel corso della giornata odierna. Non fermatevi alle apparenze e cercate di conoscerle un po' più a fondo.

GEMELLI
21/5 - 21/6



Esperienze stimolanti da un viaggio di lavoro. La vostra impulsività vi creerà problemi nelle amicizie. In amore uscite allo scoperto e dichiaratevi. Sicurezze.

CANCRO
22/6 - 22/7



Esprimete con entusiasmo quello che provate per il partner. L'ironia vi servirà a sdrammatizzare piccoli contrasti familiari e privati. Accettate un invito per la sera.

LEONE
23/7 - 23/8



Sarete abbastanza fortunati, ma dovrete essere pronti a cogliere le buone occasioni. In amore ci potrebbero essere delle opportunità, da valutare con calma e disponibilità.

VERGINE
24/8 - 22/9



Il problema per voi è che non sapete aspettare un momento più opportuno per parlare con un superiore. Un maggiore abbandono in campo affettivo vi darà più slancio.

BILANCIA
23/9 - 22/10



Nella professione cercate di evitare scelte troppo schierate, che inevitabilmente vi creerebbero molte inimicizie. La giornata non è facile, ma ve la caverete bene.

SCORPIONE
23/10 - 22/11



Tutto l'entusiasmo che avevate manifestato ultimamente di fronte ad un nuovo progetto calerà repentinamente a causa di equivoci e malintesi nati fra voi e un collaboratore.

SAGITTARIO
23/11 - 21/12



Riguardo ad un problema professionale vi sarà utile ascoltare il consiglio di un vostro lontano parente. In serata sarete tentati ad avventurarvi in una relazione. Riposo.

CAPRICORNO
22/12 - 20/1



Aspirazioni, prospettive agevolate: approfittate del momento favorevole per tentare la fortuna. Siete un po' troppo riservati e questo non piace alla persona mata. Fantasia.

ACQUARIO
21/1 - 19/2



Per alcuni versi vi sentite molto intraprendenti ed attivi. Saprete organizzare bene la giornata odierna. Piccole complicazioni possono innervosirvi un poco: non dateci peso.

PESCI
20/2 - 20/3



Grazie al buon influsso astrale vi muoverete con notevole disinvoltura e successo personale. Chiarimenti positivi sul piano privato. Tanto slancio nei rapporti affettivi. Un incontro.



FREDDO CANE?

VECTA TI RISCALDA CON LE SUE CALDAIE

RIELLO VIESMANN



VIA FABIO SEVERO, 42 - TS

040 633.006

WWW.VECTASRL.IT

IL PICCOLO

fondato nel 1881

Direttore responsabile: Luca Ubaldeschi

Vice direttori: Alberto Bollis, Fabrizio Brancoli, Paolo Cagnan, Paolo Mosanghini, Giancarlo Padovan, Luca Piana;

Ufficio centrale: Alessio Radossi, Maddalena Rebecca, Maurizio Cattaruzza;

Cronaca di Trieste: Matteo Unterwiesing; Cronaca di Gorizia e Monfalcone: Pietro Cornelli.

Redazione
34121 Trieste, via Mazzini 14
Telefono 040/3733.111
Internet: <http://www.ilpiccolo.it>

Pubblicità
A. Manzoni&C. S.p.A.
34121 Trieste, via Mazzini 12
tel. 040/6728311, fax 040/366046

Stampa
Centro Servizi Editoriali S.r.l.
Via del Lavoro, 18
Grisignano di Zocco - Vicenza

La tiratura del 21 marzo è stata di 12.599 copie.
Certificato ADS n. 9167 del 08.03.2023
Codice ISSN online TS 2499-1619
Codice ISSN online GO 2499-1627

PEFC
PEFC/18-322/11

Abbonamenti
c/c postale 22810303 - ITALIA: con preselezione e consegna decentrata agli uffici P.T.: (7 numeri settimanali) annuo € 350, sei mesi € 189, tre mesi € 100; (sei numeri settimanali) annuo € 305, sei mesi € 165, tre mesi € 88; (cinque numeri settimanali) annuo € 255, sei mesi € 137, tre mesi € 74.
Estero: tariffa uguale a ITALIA più spese recapito - Arretrati doppio del prezzo di copertina (max 5 anni).
Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Trieste.
Prezzi: Italia € 1,50, Slovenia € 1,50, Croazia KN 11,30/€ 1,50.

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati nell'esercizio dell'attività giornalistica è l'editore Nord Est Multimedia s.p.a.
Per esercitare i diritti sui propri dati personali di cui agli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE n. 2016/679 ("GDPR") ci si può rivolgere a: Nord Est Multimedia s.p.a., via Vittorio Alfieri 1 - Conegliano TV; o all'indirizzo email: dpo@grupponem.it
Il Piccolo Tribunale di Trieste n. 1 del 18.10.1948

Nord Est Multimedia SpA
Via Alfieri, 1
31015 Conegliano (TV)
Presidente
Enrico Marchi
Amministratore Delegato
Giuseppe Cerbone
Direttore Editoriale
Paolo Possamai

Partita Iva e Codice fiscale a iscrizione registro imprese n. 05412000266
REA TV-441767

Giovanni Rana
RANA

**Per fare un tortellino così,
ne devi aver fatti di tortellini.**



Una sfoglia così ruvida e porosa
che trattiene meglio il sugo.

Nuovi Sfogliagrezza. Ancora una volta, ancora più buoni.